Tarte de Noël – ou cheesecake de Noël (Weihnachtstorte)

Une fois n'est pas coutume, la tarte de Noël m'est apparue sur Pinterest. Elle provient d'un site allemand qui s'appelle Maras Wunderland et son nom complet en VO est « *Mohn-Zimtstern-Weihnachtstorte* » (littéralement « *Tarte de Noël – étoiles à la cannelle – graines de pavots*«). Avez-vous déjà goûté des étoiles à la cannelle? On les trouve partout en Allemagne. Elles donnent un petit goût vraiment sympathique à ce cheesecake de Noël.
Et maintenant passons à la recette (cliquez ici si vous voulez la préparer tout en pratiquant la langue de Goethe)…

Pour 1 moule circulaire de 26cm
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min
Repos: 3h

2 paquets d'étoiles à la cannelle (175g par paquet) + 12 étoiles; 85g de beurre fondu

Pour la garniture: 5-6g d’agar agar (ou 8 feuilles de gélatine); 350ml de crème fouettée fraîche; 1 à 2 sachet(s) de sucre vanillé; 1kg de yaourt aux graines de pavot (ou 1kg de yaourt auquel on mélange des graines de pavot); 2 c. à s. de pistaches hachées

Préchauffez votre four à 180°C. Tapissez de papier sulfurisé un moule à charnière.

Broyez des étoiles à la cannelle (douze étoiles à la fois) en morceaux fins hachés grossièrement.
Mélangez la poudre d’étoiles au beurre fondu puis tapissez-en le fond du moule à charnière. Appuyez fermement avec le dos d’une cuillère pour bien tasser les morceaux.
Laissez cuire 10 minutes au four puis sortez le moule du four et laissez refroidir.

Pendant ce temps, faites tremper l’agar agar (ou la gélatine) dans de l’eau froide. Fouettez la crème et saupoudrez-la avec le sucre vanillé. Faites fondre la gélatine dans une casserole à feu doux avec 2 cuillères à soupe de yaourt aux graines de pavot.
Ajoutez le yaourt aux graines de pavot restant et la crème fouettée.

Répartissez la garniture aux graines de pavot sur la pâte aux étoiles à la cannelle.

Laissez reposer trois heures au réfrigérateur.

Décorez le gâteau juste avant de le servir avec les 12 étoiles restantes et les pistaches hachées.