

# Gâteau forêt noire au fromage

- Ce gâteau forêt noire au fromage est un pur délice (Facile à faire)!



PRÉPARATION  
45 MIN

CUISSON  
1H

TEMPS TOTAL  
1H45

PORTIONS  
4-8

## Ingrédients :

### Croûte :

- 1 tasse et demie (375 ml) de biscuits à sandwich à la crème glacée écrasée (sans la crème glacée)
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre

### Gâteau au fromage :

- 1 tasse et 1/4 (300 ml) de chocolat noir hachées
- 4 paquets de 8 onces (1000 ml) de fromage à la crème
- 1 tasse et 1/4 (300 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de cacao
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 4 œufs

### Garniture :

- 1 conserve de 540 ml de garniture pour tarte aux cerises
- 1 tasse (250 ml) de crème 35 %
- 3 cuillères à soupe de **sucre en poudre (ou sucre à glacer)**
- 1/2 cuillère à thé de vanille

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).

2. Dans un grand bol, combiner les biscuits écrasés, le beurre et le sucre. Bien presser au fond d'un moule à charnière de 9 pouces.
3. Faire cuire pendant 5 minutes, puis mettre de côté pendant que vous faites le gâteau au fromage.
4. Dans un bol allant au micro-ondes, faites chauffer le chocolat par tranche de 20 à 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit fondu et homogène.
5. Dans le bol de votre mélangeur, combiner le fromage à la crème, le sucre, le cacao et la vanille. Bien mélanger jusqu'à homogénéité.
6. Ajouter un œuf à la fois en mélangeant à basse-vitesse.
7. Ajouter le chocolat et mélanger.
8. Verser par-dessus la croûte.
9. Faire cuire pendant 50 à 60 minutes. Laisser refroidir pendant au moins 1 heure, puis couvrir et mettre au réfrigérateur pour au moins 6 heures (ou la nuit).
10. Garnir de garniture pour tarte aux cerises.
11. Dans un bol de taille moyenne, combiner la crème, le sucre et la vanille. Battre jusqu'à ce que ça soit ferme.
12. Transférer dans un sac ziplock, couper un coin et presser pour faire sortir le mélange et décorer.
13. Ajouter un peu de chocolat râpé pour la décoration.
14. Se conserve au réfrigérateur ou se congèle.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur [ChefCuisto.com](http://ChefCuisto.com) :)

“ *Ce gâteau forêt-noire au fromage est un totalement décadent avec son chocolat noir, sa crème et ses cerises... C'est vraiment bon et facile à faire même si vous ne connaissez rien aux gâteaux!* ”