

Gâteau au fromage PHILADELPHIA à la mode de New York



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	6 h	Donne 24 portions de 1 carré (99 g) chacune.

ce qu'il vous faut

- 1-1/4 tasses de chapelure graham
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 4 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 3 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de vanille
- 1 tasse de crème sure
- 4 œuf
- 1 boîte (540 ml) de garniture pour tarte aux cerises

ce qu'il faut faire

Préchauffer le four à 325 °F.

Tapisser de papier d'aluminium un moule de 13 pouces x 9 pouces, en laissant dépasser le papier des côtés du moule. Mélanger la chapelure et le beurre; presser fermement le mélange au fond du moule préparé.

Battre au mélangeur le fromage à la crème, le sucre, la farine et la vanille dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient homogènes. Ajouter la crème sure; bien mélanger le tout. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à basse vitesse après chaque œuf, juste assez pour mélanger. Étaler le mélange sur la croûte.

Cuire au four de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Laisser refroidir le gâteau. Le mettre au réfrigérateur pendant 4 heures. Le démouler en utilisant les poignées de papier d'aluminium. Garnir le gâteau de la garniture pour tarte au moment de servir.

Trucs culinaires

Nutrition

Savoir-faire Faire cuire ce gâteau dans un moule carré ou dans un moule à charnière de 9 pouces

Préparez la pâte comme indiqué, en n'utilisant que 3 œufs, 3 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème, 3/4 de tasse de sucre et 3/4 de tasse de crème sure. (Conservez les mêmes quantités pour tous les autres ingrédients.) Étalez le mélange sur la croûte préparée dans un moule carré de 9 pouces tapissé de papier d'aluminium. Ou étalez le mélange sur la croûte dans un moule à charnière de 9 pouces. Faites cuire au four et réfrigérez comme indiqué.

Une touche d'éclat

Ne mettez pas de garniture pour tarte aux cerises. Préparez le gâteau au fromage et réfrigérez-le comme indiqué. Garnissez-le de 2 tasses de mélange de petits fruits. Faites fondre 2 cuillerées à soupe de gelée de fraise; badigeonnez les petits fruits de la gelée fondue.

Portions sages

Les desserts peuvent agrémente un régime alimentaire équilibré, tant que la taille des portions demeure raisonnable.

Vie saine

Vous pouvez éliminer 50 calories et 5 grammes de matières grasses, dont 3 grammes de matières grasses saturées par portion, en utilisant de la margarine non hydrogénée, de la tartinade de fromage à la crème *Philadelphia* léger en brique, de la crème sure légère et de la garniture pour tarte aux cerises légère.

PORTIONS

Donne 24 portions de 1 carré (99 g) chacune.

Information nutritionnelle

Portion Donne 24 portions de 1 carré (99 g) chacune.

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	260
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	17g
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	10g
---------------------------	-----

Cholestérol	90mg
--------------------	-------------

Sodium	250mg
---------------	--------------

Glucides	22g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	1g
---------------------	----

Sucres	16g
--------	-----

Protéines	5g
------------------	-----------

Vitamine A	15 %DV
------------	--------

Vitamine C	2 %DV
------------	-------

Calcium	6 %DV
---------	-------

Fer	2 %DV
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.