

# Gâteau au fromage PHILADELPHIA marbré choco-vanille



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
55 min	5   35 h   min	Donne 24 portions de 1 morceau (77 g) chacune

## ce qu'il vous faut

- 20 biscuit OREO, écrasés (env. 2 tasses)
- 3 c. à soupe de beurre, fondu
- 4 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de crème sure
- 4 œufss
- 6 oz de chocolat mi-sucre *Baker's*, fondus et refroidis

## ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 325 °F.

Mélanger les miettes de biscuits et le beurre; presser fermement le mélange dans le fond d'un moule de 9 po x 13 po tapissé de papier d'aluminium. Cuire au four 10 min.

Battre le fromage à la crème, le sucre et la vanille dans un grand bol, au batteur électrique, jusqu'à homogénéité. Ajouter la crème sure; bien mélanger. Ajouter les œufs un à un, en battant juste assez après chaque ajout pour mélanger.

Réserver 1 tasse du mélange. Incorporer le chocolat fondu au reste du mélange; verser sur la croûte. Ajouter par cuillerées le mélange mis de côté.

Marbrer à l'aide d'un couteau. Cuire au four 40 min ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer 4 heures.

## Trucs culinaires

## Nutrition

## Portions sages

Il est préférable de réserver ce dessert riche aux occasions spéciales et de s'en tenir à une seule portion.

## Remarque

Utilisez les « poignées » de papier d'aluminium qui dépassent du moule pour démouler le gâteau refroidi avant de le couper.

## Une touche d'éclat

Décorez de copeaux de chocolat au moment de servir. Chauffez 1 once de chocolat *Baker's* au micro-ondes, à intensité ÉLEVÉE, quelques secondes ou jusqu'à ce que vous puissiez le marquer avec votre pouce. Tenez le morceau fermement et passez avec précaution un économètre sur le côté plat du morceau de chocolat, de façon à ce qu'une fine couche de chocolat forme un long et délicat copeau en se détachant du carré. Répétez l'opération avec le reste des morceaux de chocolat.

## Savoir-faire Faire cuire un gâteau dans un moule à charnière

Chauffez le four à 350 °F. Préparez la recette en utilisant un moule à charnière de 9 po, mais prélevez seulement 1/2 tasse du mélange à base de fromage pour le marbrage. Il faudra compter de 55 à 60 min de cuisson avant que le centre du gâteau soit presque pris. Une fois le gâteau cuit et sorti du four, passez tout autour un petit couteau ou une spatule pour le détacher du moule. Laissez complètement refroidir avant de retirer la paroi.

## Savoir-faire Faire ramollir du fromage

Déballez complètement les briques de fromage à la crème et chauffez-les au micro-ondes dans un bol allant au micro-ondes, à intensité ÉLEVÉE, 45 secondes ou jusqu'à ce que les briques aient ramolli. Ajoutez 15 secondes pour chaque brique supplémentaire.

## PORTIONS

Donne 24 portions de 1 morceau (77 g) chacune

## Information nutritionnelle

Portion Donne 24 portions de 1 morceau (77 g) chacune

### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	290
----------	-----

### % de la valeur quotidienne

<b>Matières grasses</b>	<b>21g</b>
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	13g
---------------------------	-----

<b>Cholestérol</b>	<b>90mg</b>
--------------------	-------------

<b>Sodium</b>	<b>250mg</b>
---------------	--------------

<b>Glucides</b>	<b>22g</b>
-----------------	------------

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

Sucres	17g
--------	-----

<b>Protéines</b>	<b>5g</b>
------------------	-----------

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

Vitamine C	0 %DV
------------	-------

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

Fer	6 %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.