



## Gâteau au fromage au biscuits sandwich au chocolat et à la crème ☐

### INGRÉDIENTS :

- 1 tasse d'eau
- 26 biscuits sandwich au chocolat et à la crème divisés
- 2 c. À table de beurre non salé fondu
- 16 oz de fromage à la crème ramolli
- 1/2 tasse de sucre cristallisé
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de crème sure grasse
- 2 gros oeufs température ambiante

### RECETTE:

1. Versez de l'eau dans l'Instant Pot et ajoutez un dessous de plat. Graisser un moule à charnière (7 pouces) et mettre de côté.
2. Placez 16 biscuits au chocolat dans un grand sac à fermeture à glissière et scellez-le. Rouler avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce que de petites miettes se forment.
3. Dans un petit bol, mélanger les biscuits broyés et le beurre fondu.
4. Presser pour faire la croûte de biscuit dans le fond et à mi-hauteur du moule graissé. Placer le moule au congélateur pendant la préparation de la pâte à gâteau au fromage.
5. À l'aide d'un batteur électrique, mélanger le fromage à la crème, le sucre et la vanille. Battez jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux, environ 2 minutes.
6. Incorporer lentement la crème sure et mélanger.
7. Ajouter les œufs un à la fois, en battant après chaque addition. Mélanger uniquement jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ne pas trop mélanger.

8. Couper les autres biscuits et en incorporer la moitié dans la pâte à gâteau au fromage. Réservez les derniers biscuits hachés pour la garniture.
9. Versez la pâte dans le moule. Créez une écharpe en aluminium et baissez soigneusement le moule dans votre Instant Pot.
10. Fermez le couvercle et réglez le relâchement de pression sur « Sealing ».
11. Appuyez sur le bouton Manuel/pressure cook et réglez le temps sur 40 minutes.
12. Lorsque la minuterie sonne, laissez la pression se relâcher naturellement, puis déverrouillez le couvercle et retirez-le.
13. Retirez délicatement le plat de votre Instant Pot® à l'aide d'une élingue en aluminium. Placez-le sur une grille et laissez-le refroidir à la température ambiante.
14. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer au moins 8 heures.
15. Recouvrir le gâteau au fromage avec le reste des biscuits hachés et servir.

Recette par Alieen Clark