

# Gâteau au fromage au chocolat et au caramel



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
20 min	5   10 h   min	16 portions de 1 morceau (117 g) chacune

## ce qu'il vous faut

- 1 1/2 tasse de chapelure graham
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 1 1/2 tasse de moitiés de pacanes, divisée
- 3 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 3/4 tasse de sucre
- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, fondu
- 3 œufs
- 3/4 tasse de sirop au caramel, divisés

## ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Mélanger la chapelure graham et le beurre; presser au fond et sur les côtés (1 po de hauteur) d'un moule à charnière de 9 po. Cuire 10 min.

Entre-temps, hacher finement 1/2 t des pacanes; réserver. Mélanger au batteur le fromage à la crème et le sucre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter le chocolat; bien mélanger. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger.

Verser 1/2 t de la garniture au caramel au fond de la croûte; parsemer des pacanes hachées. Couvrir de la pâte au fromage à la crème.

Cuire 50 min ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi du moule pour en détacher le gâteau; laisser refroidir avant de démouler. Réfrigérer le gâteau au fromage 4 h.

Top

Garnir du reste des pacanes, puis arroser du reste de la garniture au caramel avant de servir.

## Trucs culinaires

### Le savoir-faire de la cuisine

Si vous cuisez ce délicieux gâteau au fromage à la crème dans un moule à charnière au revêtement antiadhésif foncé, réduisez la température du four à 325 °F et vérifiez la cuisson du gâteau après 45 min.

### Présentation suggérée

Servez ce gâteau décoré de garniture fouettée *Cool Whip* décongelée.

### Remarque

Vous pouvez cuire ce succulent gâteau au fromage à l'avance. Laissez-le refroidir complètement, puis enveloppez-le serré et congelez-le 1 mois tout au plus. Laissez-le décongeler au réfrigérateur, puis garnissez-le du reste des pacanes et de la garniture au caramel au moment de le servir.

### Portions sages

Dégustez un morceau de ce délicieux gâteau à l'occasion, mais surveillez les portions.

## Nutrition

### Portions

16 portions de 1 morceau (117 g) chacune

### Information nutritionnelle

Portion 16 portions de 1 morceau (117 g) chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	440
----------	-----

#### % de la valeur quotidienne

<b>Matières grasses</b>	<b>31g</b>
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	15g
---------------------------	-----

<b>Cholestérol</b>	<b>105mg</b>
--------------------	--------------

<b>Sodium</b>	<b>310mg</b>
---------------	--------------

<b>Glucides</b>	<b>38g</b>
-----------------	------------

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

Sucres	29g
--------	-----

<b>Protéines</b>	<b>7g</b>
------------------	-----------

Vitamine A	2 %DV
------------	-------

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

Calcium	0 %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.

Top