

Gâteau au fromage au chocolat

Préparation 60 m.

Cuisson 59 m.

Portions 12

Croûte

4 c. à table de beurre fondu

1 1/2 t. de brisures de biscuits au chocolat

Garniture

24 onces de fromage à la crème ramolli

2 c. à la table de féculé

1 tasse de sucre

3 oeufs

Enduit végétal - Pam

1 c. à table de canelle

1 tasse d'eau

1/2 tasse de yogourt grec

4 onces de chocolat blanc

4 onces de chocolat au lait

4 onces de chocolat mi-sucré

Mélanger les brisures de chocolat et le beurre.

Vaporiser un moule à ressort avec de l'enduit végétal et mettre une feuille de papier parchemin dans le plat.

Étendre la préparation de biscuits et beurre dans le moule et bien presser.

Placer le moule au congélateur.

Dans un bol battre à la mixette le fromage, la féculé et le sucre. Ajouter les oeufs le yogourt et la vanille. Bien mélanger. Diviser dans 3 bols.

Mettre le chocolat au lait 30 sec. au micro-onde et le verser dans un des 3 bols. Bien mélanger.

Répéter cette opération avec le chocolat blanc et le chocolat mi-sucré.

Placer les 3 bols au frigo 30 min.

Sortir le moule du congélateur et verser les chocolats

dans l'ordre suivant :

- Dans le fond le mi-sucré
- Le milieu le blanc
- Le dessus le chocolat au lait

Verser l'eau dans l'instant pot et placer la grille.

Placer le moule sur la grille. Cuire 45 m. à Manual/Pressure, High.

Laisser refroidir et servir

Traduit de : Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes.

Delicious Meals to Enjoy With Your Family