

Gâteau au fromage et beurre d'arachide

1 tasse de chapelure biscuit Oreo
2 c. à table beurre fondu
340 gr fromage à la crème
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse beurre d'arachide crémeux
1/4 tasse de crème 35%
1 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
1 c. à table de farine
2 œufs entier + 1 jaune température pièce
3/4 de tasse de pépites de chocolat

Glaçage

170 g de chocolat haché
1/3 tasse de crème 35%
2/3 tasse de chocolat Reese au beurre d'arachide coupé grossièrement

Préparer un moule à charnière de 7 pouces en le recouvrant d'un spray antiadhésif.

Dans un petit bol, mélanger la chapelure de biscuits Oreo et le beurre. Répartir uniformément dans le fond et sur le côté du moule. Placer au congélateur pendant 10 minutes.

Dans un bol, mélanger le fromage à la crème et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à consistance lisse, incorporer le beurre de cacahuète, la crème, la vanille et la farine. Incorporer les oeufs un à la fois jusqu'à ce qu'ils soient mélangés; ne pas trop mélanger. Incorporer les pépites de chocolat.

Verser la pâte dans le moule à charnière sur le dessus de la croûte. Couvrir le dessus du moule à charnière avec une feuille d'aluminium.

Verser 1 tasse d'eau dans la marmite sous pression, et placer le sous-plat dans le fond. Centrer soigneusement la casserole remplie sur une lanière en aluminium * et l'abaisser dans la marmite sous pression. Pliez la feuille d'aluminium pour qu'elle ne gêne pas la fermeture du couvercle.

Verrouillez le couvercle en place. Sélectionnez Haute pression et réglez la minuterie sur 50 minutes. Lorsque le bip retentit, éteignez l'autocuiseur. utilisez un déclencheur à pression naturelle pendant 10 minutes, puis relâchez rapidement la pression pour libérer toute pression restante. Lorsque la soupape tombe avec précaution, retirer le couvercle. Retirer le gâteau au

fromage et vérifier le cheesecake pour voir si le milieu est cuit. Sinon, cuire le cheesecake 5 minutes supplémentaires.

Retirez le moule à charnière sur une grille pour le refroidir. Retirer la feuille d'aluminium. Lorsque le gâteau au fromage est refroidi, réfrigérer recouvert d'une pellicule de plastique pendant au moins 4 heures ou toute la nuit.

Lorsque le gâteau au fromage est refroidi, préparer la garniture:

Placez la moitié du chocolat dans un bol à mélanger. Chauffer la crème épaisse à feu moyen-vif jusqu'à ébullition. Retirer du feu et verser immédiatement la crème sur le chocolat et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Ajouter le reste du chocolat et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Laisser refroidir jusqu'à ce que la ganache soit épaissie mais suffisamment fine pour égoutter les côtés du cheesecake.

Déposer une ganache au chocolat sur le gâteau au fromage, en répandant sur les bords et laisser la ganache dégoutter sur les côtés. Haché grossièrement les chocolats Reese au beurre d'arachide sur le dessus pour décoration de finition. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

* Faire une anse avec un morceau de papier d'aluminium de 20 pouces, plié trois fois la longueur pour retirer le gâteau de la cuve de l'instant pot