

Gâteau au fromage royal au chocolat



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	6 5 h min	18 portions de 1 morceau (80 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 3 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 3/4 tasse de sucre granulé
- 1 paquet (225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, fondu, refroidi
- 3 œuf
- 1 c. à soupe de sucre à glacer
- 1/3 tasse de baies frais variés (bleuets, framboises, fraises)

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Mélanger la chapelure de biscuits et le beurre; presser la préparation dans un moule à charnière de 9 po.

Mélanger au batteur le fromage à la crème et le sucre granulé dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter le chocolat et la liqueur; bien mélanger. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger. Verser sur la croûte.

Cuire de 45 à 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 4 h.

Saupoudrer le gâteau au fromage du sucre à glacer au moment de servir. Recouvrir des petits fruits.

Trucs culinaires

Savoir-faire Empêcher le gâteau au fromage de craquer

Nutrition

Portions

18 portions de 1 morceau (80 g) chacune

Après avoir ajouté les œufs, assurez-vous de ne pas trop battre la pâte puisque ceci pourrait faire craquer le gâteau au fromage cuit.

Variante

Préparez la recette comme indiqué, sans ajouter la liqueur de noisette, et réduisez le temps de cuisson à 40 min ou jusqu'à ce que le centre du gâteau au fromage soit presque pris.

Portions sages

Ce gâteau au fromage délicieux donne 18 portions : il sera donc le dessert parfait lors de votre prochaine réception.

Information nutritionnelle

Portion 18 portions de 1 morceau (80 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	310
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	22g
-------------------------	------------

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

Cholestérol	90mg
--------------------	-------------

Sodium	260mg
---------------	--------------

Glucides	25g
-----------------	------------

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

Sucres	20g
--------	-----

Protéines	6g
------------------	-----------

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

Vitamine C	2 %DV
------------	-------

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

Fer	8 %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.