



## Gâteau aux triples chocolats

### **Croûte**

20 biscuits Oreo entiers

4 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu puis refroidi

### **cheesecake**

1 lb de fromage à la crème à la température ambiante (au moins 2 heures à la température ambiante)

1/4 tasse de sucre brun foncé emballé

1/4 tasse de sucre blanc

1 oeuf entier - température ambiante

2 jaunes d'oeuf - température ambiante

1/4 tasse de crème sure

8 oz de chocolat (53% - 60%) fondu

1 c. À thé d'extrait de vanille

1 cuillère à soupe de farine

1 cuillère à soupe de cacao en poudre

### **ganache**

3/4 tasse de chocolat

3 oz crème à fouetter lourde

Instructions

Vaporiser le moule à charnière de 7 "d'aérosol de cuisson.

Ajoutez deux tasses d'eau dans le pot instantané et placez le support sur le fond.

Faites une écharpe de papier d'aluminium pour soulever le gâteau au fromage dans et hors du pot instantané.

### **Croûte**

Au robot culinaire, mélanger les biscuits Oreo entiers et le beurre.

Versez le mélange de beurre miette dans le fond de la casserole et tapotez-le jusqu'à ce que les bords soient bien égaux. Mettez au congélateur pendant 10 minutes.

### **cheesecake**

Dans un robot culinaire, mélanger le fromage à la crème au sucre brun foncé et blanc et à la poudre de cacao.

Une fois combinés, ajoutez un œuf suivi de 2 jaunes d'œufs.

Ajoutez le chocolat fondu et la crème sure.

Grattez continuellement le bol. Ajouter la vanille et la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Verser le mélange dans le moule à charnière et lisser avec une spatule.

Placez la moule sur le trivet et abaissez-la lentement dans l'Instant Pot.

Réglez l'Instant Pot à la pression maximale pendant 28 minutes.

Une fois cela fait, éteignez la machine et laissez-la revenir à une pression normale pendant 15 minutes.

Déverrouillez le couvercle et transférer le moule sur la grille de refroidissement pendant une heure.

Refroidissez au réfrigérateur pendant la nuit.

ganache

Mettez les 3/4 tasse de chocolat dans un bol.

Faites chauffer la crème à fouetter épaisse. Verser sur le chocolat.

Le chocolat va fondre, remuer jusqu'à incorporer. Une fois incorporé, utilisez une spatule et étalez sur le dessus du gâteau.

Remettre au réfrigérateur pour refroidir.

<https://serenalissy.com/instant-pot-triple-chocolate-cheesecake/>