



Gâteaux au fromage et gingembre

2 portions

1/4 tasse de biscuits au gingembre (écrasés en miettes, environ 25 g)

1/4 tasse de biscuits nature (à thé)(écrasés en miettes, environ 25 g)

1 c. à soupe de beurre non salé (fondu)

250 g de fromage à la crème (1 paquet, à température ambiante)

3 c. à table de cassonade claire

2 c. à soupe de mélasse

1/2 cuillère à thé de cannelle

1/4 c. à thé de gingembre

1/8 c. à thé de muscade

1 Pincé clous de girofle

1/4 de cuillère à café de vanille

1 gros œuf (à température ambiante)

plus de biscuits au gingembre pour la décoration (facultatif)

Instructions

Mélanger les biscuits au gingembre écrasés et les biscuits nature écrasés avec une cuillère à soupe de beurre fondu.

Répartir le mélange de miettes de biscuits dans deux ramequins allant au four de 250 ml chacun (ou un peu plus grand mais pas plus petit). Presser avec le dos d'une cuillère pour créer une croûte dense. Réserver.

Dans un bol moyen, mélanger le fromage à la crème à température ambiante, la cassonade, la mélasse et les épices jusqu'à ce que le tout soit très lisse.

Vous pouvez utiliser un mélangeur à main, un mélangeur sur pied ou, comme je l'ai fait dans ce cas-ci, un petit robot culinaire. Assurez-vous de gratter les côtés du bol à quelques reprises pour que tout le fromage à la crème soit incorporé.

Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ne pas trop mélanger car vous ne voulez pas fouetter l'œuf et créer des poches d'air.

Répartir uniformément le mélange de pain d'épices et de gâteau au fromage et le verser dans chaque ramequin préparé. Couvrir chaque ramequin avec du papier d'aluminium. Ajouter 1 tasse d'eau dans l'instant Pot. Placez la grille métallique fournie dans l'instant pot et placez les ramequins recouverts de papier d'aluminium sur la grille. Fermez le couvercle, tournez la soupape de pression sur Sealing, choisissez le mode Manual/Pressure cook (selon votre modèle) et utilisez les flèches pour sélectionner un temps de cuisson de 4 minutes.

Il faut environ 9-10 minutes pour atteindre la pression. Une fois que les 4 minutes de cuisson sous pression sont écoulées et que votre cocotte-minute émet un signal sonore indiquant qu'elle est cuite, laissez la pression se relâcher naturellement. Cela prendra environ 10 minutes.

Retirez soigneusement les ramequins de la marmite. Ils seront chauds.

Réfrigérez le gâteau au fromage et au pain d'épices Instant Pot pendant la nuit ou pendant au moins 4 à 6 heures.

Vous pouvez aussi décorer le gâteau avec d'autres biscuits au gingembre écrasés.

Notes

Même si la recette prévoit deux ramequins, ce gâteau au fromage et au pain d'épices Instant Pot est si riche qu'un ramequin peut facilement servir à deux personnes. Je dirais qu'il fait en fait 4 portions au lieu de 2, surtout après un gros dîner.

Si vous n'avez pas de biscuits au gingembre, n'hésitez pas à utiliser soit les biscuits au beurre ou les biscuits Graham et ajoutez 1/4 c. à thé de gingembre au mélange.

Cette recette est légèrement épicée, si vous préférez une saveur de pain d'épices plus forte, augmentez un peu les épices.

<https://www.imagelicious.com/blog/instant-pot-gingerbread-cheesecake-two>

