



Gâteau au fromage – autocuiseur

Ingrédients :

Croûte :

- 10 (120g) biscuits graham
- 1/3 tasse beurre non salé fondu

Gâteau :

- 2 paquets de fromage Philadelphia à la température pièce
- ½ tasse de sucre
- ½ c. à thé de vanille
- 2 œufs température pièce

Préparation

1. Mixer le fromage à la crème et le sucre à vitesse moyenne. Ajouter la vanille et les œufs un à la fois en mixant entre chaque. Ne pas trop mixer.
2. Mettre 1 tasse d'eau dans le fond de l'autocuiseur.
3. Sélectionner le temps pour 25 minutes.
4. Entourer le moule de papier d'aluminium.
5. Laisser la pression se libérer naturellement.
6. Placer le moule pour refroidir et par la suite le place au frigo au moins 4 heures en le couvrant d'une pellicule plastique
7. Ajouter la garniture...comme des cerises.