

metro



Gâteau au fromage au chocolat au lait

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 4 Votes

16 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:45 CUISSON | 5:00 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2x100 g Tablettes de Cadbury Dairy Milk chocolat au lait, divisées

310 ml (1 1/4 tasse) Chapelure de biscuits au chocolat Oreo

30 mg (1/4 tasse) Beurre fondu

3x250 g Fromage à la crème Philadelphia en brique, ramolli

175 ml (3/4 tasse) Sucre

15 ml (1 boxes) Vanille

3 Oeuf

Préparation

Chauffer le four à 180°C (350°F).

Réserver 2 oz de chocolat.

Chauffer le reste du chocolat au micro-ondes, dans un bol convenant à cet usage, selon le mode d'emploi sur l'emballage ; réserver.

Mélanger la chapelure et le beurre ; presser fermement le mélange dans le fond d'un moule à charnière de 9 po.

Battre le fromage à la crème et le sucre au batteur électrique jusqu'à homogénéité.

Ajouter le chocolat fondu et la vanille ; bien mélanger.

Ajouter les œufs, 1 à la fois, en battant à basse vitesse après chacun, juste assez pour mélanger.

Verser sur la croûte.

Cuire de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le centre du gâteau soit ferme.

Glisser la lame d'un couteau le long de la paroi du moule pour en détacher le gâteau ; laisser refroidir complètement avant d'enlever la paroi.

Faire fondre le chocolat réservé ; verser en filets sur le gâteau.

Réfrigérer 4 heures.

Source : Mondelez International

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
