

# Gâteau au fromage aux oeufs Cadbury avec une croûte Oréo

- Un gâteau au fromage aux œufs Cadbury avec une croûte Oréo vraiment trop bon!



## Ingrédients :

*Pour le Cadbury :*

- 1/2 tasse (125 ml) de sirop de maïs
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre ramolli
- 3 tasses (750 ml) de sucre en poudre
- 1 cuillère à thé de vanille
- Colorant alimentaire jaune

*Pour la croûte :*

- 26 biscuits Oréo
- 4 cuillères à soupe de beurre ramolli
- 1 cuillère à soupe de sucre

*Pour le fromage :*

- 2 tasses (500 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)

- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 tasses (500 ml) de crème 35 %
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe de poudre de cacao

### Préparation :

1. Battre en crème le sirop de maïs, 1/4 de tasse de beurre et la vanille.
2. Ajouter tranquillement les 3 tasses de sucre en poudre et battre jusqu'à homogénéité.
3. Ajouter le colorant et battre.
4. Faites refroidir au congélateur pendant 30 minutes.
5. Former des boules et retourner au congélateur pour 30 minutes.
6. Dans votre robot culinaire, mettez les biscuits Oréo, le beurre et le sucre. Mettre en miette.
7. Dans un moule à charnière (de 9 pouces et demi), presser le mélange d'Oréo jusqu'à ce qu'il soit bien compacté au fond du moule.
8. Réfrigérer pendant au moins 30 minutes pour le rendre ferme.
9. Battre le fromage à la crème et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Mettre de côté.
10. Fouetter la crème 35 % avec le sucre en poudre jusqu'à ce que ça forme des pointes fermes.
11. Combinez le mélange de crème fouettée et de fromage à la crème. Mélanger.
12. Verser 1/3 du mélange par-dessus les biscuits Oréo dans le moule à charnière.
13. Mettre les boules jaunes un peu partout dans le mélange.
14. Ajouter un autre 1/3 du mélange de crème par-dessus le jaune.
15. Aplatir avec une spatule pour le rendre lisse.
16. Ajouter la poudre de cacao au reste de mélange de crème et battre jusqu'à ce que ça soit bien mélangé.
17. Verser sur le dessus du gâteau.
18. Réfrigérer pendant au moins 4 heures.
19. Garnir d'un **œuf Cadbury maison** ou juste un œuf Cadbury tout court sur le dessus.

*Une délicieuse recette de gâteau au fromage réinventé au œufs Cadbury qui vous fera frémir les papilles.*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)