

metro



Gâteau au fromage croquant au beurre d'arachides et au caramel

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

12 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:50 CUISSON | 7:05 TEMPS TOTAL

Ingrédients

375 ml (1 1/2 tasses) Chapelure de biscuits graham

75 ml (1/3 tasse) Beurre, fondu

300 g (1 paquet) grains de beurre d'arachides REESE®™ CHIPITS®™, divisé

125 ml (1/2 tasse) Pépites de caramel SKOR®™ CHIPITS®™

125 ml (1/2 tasse) Arachides salées, hachées grossièrement

2x500 g Fromage à la crème nature en bloc, ramolli

125 ml (1/2 tasse) Sucre

Préparation

Préchauffer le four à 170 °C (325 °F).

Mélanger la chapelure avec le beurre fondu jusqu'à ce qu'elle soit bien enrobée.

Dans un moule à charnières de 23 cm (9 po), presser fermement la chapelure dans le fond du moule.

Faire cuire 10 minutes; laisser refroidir légèrement.

Pendant ce temps dans un petit bol posé sur une casserole d'eau frémissante, faire fondre 310 ml (1 ¼ tasses) de grains de beurre d'arachides; laisser refroidir légèrement.

Mélanger les grains de beurre d'arachides restants avec les pépites de caramel et les arachides; réserver.

Battre le fromage à la crème avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Incorporer en battant les grains fondus, le lait et la vanille jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.

En battant à basse vitesse, ajouter les oeufs, un à la fois.

Verser la pâte sur la croûte préparée.

Faire cuire 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris.

125 ml Lait
(1/2 tasse)

5 ml Extrait de vanille
(1 c. à thé)

3 Oeuf

Transférer sur une grille en métal.

Passer immédiatement un couteau mince entre le moule et le gâteau pour dégager le gâteau au fromage des parois du moule et parsemer uniformément le mélange au caramel réservé sur le dessus du gâteau au fromage chaud.

Laisser entièrement refroidir.

Réfrigérer pendant au moins 6 heures ou jusqu'à 2 jours.

Source : Hershey Canada

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.
