

Gâteau au fromage triple-chocolat avec une croûte Oréo

- Gâteau au fromage triple-chocolat avec une croûte Oréo!



Ingrédients :

Pour la croûte :

- 24 biscuits Oréo écrasés
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre non salé et fondu

Pour la couche de fromage :

- 2 lb de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 1 tasse et 1/3 (335 ml) de sucre en poudre
- 3 cuillères à table de cacao
- 4 œufs
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de chocolat noir, semi-sucré et coupé en petits morceaux

Pour le dessus en chocolat :

- 3/4 de tasse (190 ml) de crème (35 %)
- 3/4 de tasse (190 ml) de chocolat noir, semi-sucré et coupé en petits morceaux
- 1 cuillère à soupe de sucre

Préparation :

Pour faire la croûte :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Bien graisser, un moule à charnière de 9 pouces et mettre de côté.
3. Bien écraser les biscuits Oréo avec un robot culinaire et ajouter le beurre fondu.
Bien mélanger jusqu'à ce que les biscuits soient bien humides.
4. Presser (compacter) les biscuits dans le fond du moule à charnière.
5. Faire cuire pendant 8 minutes et laisser refroidir.

Pour faire le milieu :

1. Faire fondre 1 tasse et 1/4 de chocolat noir et mettre de côté.
2. Battre le fromage à la crème et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Ajouter le cacao et mélanger.
4. Ajouter les œufs, un à la fois, et mélanger à basse vitesse. Ne pas trop mélanger, ce n'est jamais bon.
5. Ajouter le chocolat fondant et continuer à mélanger a basse-vitesse.
6. Verser le mélange sur la croûte. Aplatissez le mélange avec une spatule.
7. Mettre au four pendant environ 1 heure/1 heure et 10. Il faut que le dessus ait l'air sec.
8. Laissez refroidir. Passer une lame de couteau tout autour, entre le moule et le gâteau.
9. Mettre le gâteau réfrigérateur pendant au moins 8 heures (ou encore mieux, pour la nuit).

Pour la garniture :

1. Dans un chaudron de taille moyenne, mélanger la crème, le chocolat et le sucre à feu do jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit homogène.
2. Laissez refroidir cinq minutes et verser sur le dessus du gâteau.
3. Lorsque la garniture du dessus est figée, passer une lame de couteau tout autour, entre le moule et le gâteau, puis démouler.
4. Garnir avec du chocolat râpé (optionnel).

Se conserve au réfrigérateur.

On pourrait penser qu'un gâteau qui a l'air aussi bon doit être compliqué à préparer, mais non, c'est super FACILE et délicieux!

“

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