

Délice aux cerises

- La meilleure recette de délice aux cerises! (Très facile à faire)



Ingrédients :

Croûte :

- 2 tasses (500 ml) de **biscuits Graham** écrasés
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre

Garniture :

- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème à la température de la pièce
- 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter
- 1 tasse (250 ml) de sucre en poudre
- 1 boîte (540 ml) de garniture pour tarte aux cerises

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).

Pour la croûte :

1. Mélanger les miettes de biscuits, le beurre fondu et le sucre ensemble.
2. Presser au fond d'un moule de 11 x 7.
3. Mettre au four pour 5 à 8 minutes.
4. Réfrigérer en attendant.

Pour la garniture :

1. Avec un batteur électrique, battre la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe et forme des pointes.
2. Dans un autre bol, combiner le fromager à la crème et le sucre en poudre.
3. Ajouter la crème fouettée. Mélanger.
4. Verser par dessus la croûte.
5. Garnir de garniture aux cerises. Étendre avec une spatule.
6. Réfrigérer pendant au moins 4 heures, idéalement, pour la nuit.

“

Aujourd'hui, je vous propose une délicieuse recette de gâteau aux cerises avec une croûte de biscuits Graham... C'est super facile à faire... Humm :)

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