

Carrés aux cerises vite fait

par COMMUNAUTÉ

Quantité : **6 à 8 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **23 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **8 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

250 ml (1 tasse) de chapelure de biscuits
Graham

65 ml (1/4 tasse) de beurre fondu

315 ml (1 1/4 tasses) de garnitures aux
cerises pour tarte en boîte (E.D Smith)

125 g (4 oz) de fromage à la crème, ramolli

125 ml (1/2 tasse) de crème 35 % à fouetter

3 ml (1/2 c. à thé) de vanille

45 ml (3 c. à soupe) de sucre

Préparation

1. Préchauffer le four à 325°F (160°C).
2. Dans un bol, mélanger la chapelure et le beurre. Presser dans un moule carré de 16 cm (6 po) et enfourner pendant 8 minutes.
3. Dans un bol, battre le fromage jusqu'à consistance crémeuse.
4. Dans un autre bol, fouetter la crème avec le sucre et la vanille.
5. Mélanger délicatement la crème dans le fromage à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
6. Verser la garniture de cerises sur la croûte de biscuit et verser ensuite la crème.
7. Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

PUBLICITÉ