

# Gâteau au fromage à la barre Mars

- Un gâteau au fromage à la barre Mars absolument décadent...



PRÉPARATION  
30 MIN

TEMPS TOTAL  
30 MIN

PORTION  
1

## Ingrédients :

- 1 tasse (250 grammes) de biscuits au chocolat
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de beurre (en plus)
- 1 tasse et 1/4 (300 ml) de crème 35% champêtre ou a fouetter
- 50 grammes de chocolat au lait coupé finement
- 3 cuillères à soupe de gélatine
- 1/4 de tasse (60 ml) d'eau
- 2 paquets (250 grammes) de fromage Philadelphia
- 1/2 tasse (125 ml) de **sucre en poudre**
- 3 barres Mars de 60 grammes coupés en petits morceaux.

## Préparation :

1. Utiliser un robot ou un mélangeur afin d'émietter les biscuits au chocolat. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien intégré.
2. Placez le mélange au fond d'un plat pyrex de 8 x 8 (20 cm x 20 cm) et réfrigérez pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
3. Pendant ce temps, on fabrique la sauce butterscotch; dans une casserole, mélanger la cassonade, le beurre d'extra et 2 cuillères à soupe de crème. À feu doux, sans le faire bouillir, mélanger doucement jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement dissous.
4. Maintenant, faites la sauce au chocolat; dans une autre petite casserole, mélanger 2 cuillères à soupe de crème ainsi que le chocolat au lait. Mélanger à feu doux jusqu'à ce que le chocolat

fonde.

5. Dans une petite casserole, ajouter l'eau et la gélatine. Faites chauffer jusqu'à ce que la gélatine se dissout. Laissez refroidir pour 5 minutes.
6. Dans un grand bol, battre le fromage à la crème et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ensuite, ajouter le mélange de gélatine ainsi que les morceaux de barre Mars. Gardez-vous quelques morceaux de Mars pour la fin...
7. Dans un autre petit bol, battez la crème restante jusqu'à ce que le mélange forme des petits pics.
8. Placez le mélange de fromage à la crème dans le mélange de crème.
9. Placez la moitié du mélange sur la croûte.
10. Verser la moitié du mélange de sauce butterscotch et de sauce chocolat par-dessus le fromage à la crème.
11. Recommencez le même stratagème. Une couche de fromage à la crème et une couche de sauce butterscotch et sauce chocolat. Utilisez un pic à brochette pour déplacer les sauces dans tous les sens et créer un effet marbré.
12. Couvrir et réfrigérer pendant environ 3 heures.



*Une délicieuse recette de gâteau au fromage réinventé à barre Mars qui vous fera frémir les papilles.*

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