



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Gâteau au fromage et aux fraises

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Croûte au chocolat:

- 1 1/2 tasse de gaufrette au chocolat émiettées
- 1/4 tasse de beurre fondu
- garniture au fromage à la vanille
- 1 gousse de vanille
- 3 paquets de fromage à la crème, ramolli (250 g chacun)
- 3/4 tasses de sucre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à table de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 1/2 tasse de crème sure

Garniture aux fraises:

- 1 tasse de crème sure
- 2 cuillères à table de sucre
- 1/2 cuillère à thé de vanille
- 6 tasses de fraises fraîches, non équeutées
- 1 cuillère à thé de gélatine sans saveur
- 1 cuillère à table d'eau
- 1/3 tasse de confiture de framboise sans pépins
- 1 cuillère à thé de liqueur d'orange (de type Grand Marnier) (facultatif)

Préparation	60 minutes
Cuisson	95 minutes
Portion(s)	16 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	1 g
Sodium	200 mg
Protéines	6 g
Calories	307
Total gras	22 g
Cholestérol	87 mg
Gras saturés	13 g
Total glucides	25 g

PRÉPARATION

Préparation de la croûte

1. Beurrer le fond d'un moule à charnière de 9 po (23 cm) de diamètre et tapisser la paroi de papier-parchemin. Envelopper l'extérieur du moule de papier d'aluminium résistant. Dans un bol, mélanger les gaufrettes et le beurre jusqu'à ce que la préparation soit humide. Presser la préparation dans le fond du moule. Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte ait pris. Laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la garniture au fromage

2. Ouvrir la gousse de vanille en deux sur la longueur et racler les graines. Réserver. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le sucre en battant jusqu'à ce que le mélange soit gonflé. Ajouter les oeufs, un à un, en battant. Incorporer les graines de vanille réservées, le jus de citron et le sel en battant. Incorporer la crème sure en battant. Verser la garniture au fromage sur la croûte refroidie.

3. Mettre le moule dans un grand plat peu profond allant au four. Verser suffisamment d'eau chaude dans le plat pour couvrir la paroi du moule jusqu'à une hauteur de 1 po (2,5 cm). Cuire au centre du four préchauffé à 325°F (160°C) pendant environ 1 heure 15 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour du gâteau ait pris et que le centre soit encore légèrement gélatineux. Retirer le moule de l'eau et le déposer sur une grille.

Préparation de la garniture aux fraises

4. Entre-temps, dans un bol, mélanger la crème sure, le sucre et la vanille. Étendre ce mélange sur le gâteau légèrement refroidi, remettre le moule dans le plat d'eau et poursuivre la cuisson au four pendant 10 minutes. Éteindre le four et laisser reposer le gâteau dans le four, la porte entrouverte, pendant 1 heure. Retirer le moule de l'eau et le mettre sur une grille. Retirer le papier d'aluminium et laisser refroidir le gâteau complètement. Couvrir et réfrigérer pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce que le gâteau ait pris.

5. Couper une tranche sur le dessus des fraises et les disposer, le côté coupé dessous, en cercles concentriques sur le dessus du gâteau. Dans un petit bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau et laisser ramollir pendant 5 minutes. Dans une casserole, mélanger la confiture de framboises, le mélange de gélatine et la liqueur d'orange, si désiré. Chauffer à feu doux, en brassant, pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait fondu et soit lisse. Badigeonner les fraises de ce mélange. Réfrigérer pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait pris.

Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance et le couvrir. Il se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.