

Gâteau au fromage et Nutella (sans cuisson)

- Un délicieux gâteau au fromage et Nutella sans cuisson...



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de crème, fouettée
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage à la crème style Philadelphia
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de Nutella pour le crémage (faire son **Nutella maison**)
- Plus un peu de Nutella pour la décoration
- 1 **croûte à tarte de biscuits Graham** (acheté ou fait maison)

Préparation :

1. Dans un grand bol, déposez la crème fouettée, le fromage à la crème ainsi que le sucre. Batta jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Si vous n'y arrivez pas, utilisez le batteur électrique.
2. Ajouter la demi-tasse de Nutella et mélanger.
3. Déposer le mélange sur la croûte de biscuits Graham.
4. Recouvrez d'un Saran wrap et laissez au réfrigérateur pendant 4 heures afin que le mélange soit ferme.
5. Servir et décorer d'un petit surplus de Nutella.

Pour les fans finis de gâteaux au fromage, je vous suggère également mes recettes de **gâteau au fromage et biscuit Oréo** et **gâteau au fromage classique**.

Bon appétit.

“

Aujourd'hui, je vous propose une recette de gâteau au fromage et Nutella qui va être vraiment difficile à battre en terme de simplicité et de goût. À sauvegarder absolument!

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