



Barres étagées de gâteau au fromage au chocolat et aux noisettes



PRÉPARATION : 25 MIN CUISSON: 5 HR 50 MIN

Vous aimez le gâteau au fromage, mais vous cherchez une nouvelle façon de le déguster? Faites de couches crémeuses au chocolat et aux noisettes et à la vanille et d'une garniture croquante, ces délicieuses barres étagées de gâteau au fromage au chocolat et aux noisettes façon friandise sont très faciles à réaliser. Si vous aimez le duo chocolat et noisettes, vous allez adorer ces barres de gâteau au fromage et tous ceux qui y goûteront en feront tout autant!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

28 PORTIONS

2 tasses de chapelure de biscuits au chocolat

1/2 tasse de beurre, fondu

4 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli

1 tasse de sucre

2 c. à thé de vanille

4 œufs

2/3 tasse de tartinade aux noisettes et cacao *Kraft*, divisés

1/3 tasse de noisettes, hachées

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 325 °F.

Étape 2

Tapisser de papier sulfurisé un moule de 13 x 9 po, en laissant dépasser le papier des côtés. Mélanger la chapelure et le beurre; presser le mélange dans le moule préparé. Cuire 10 min.

Étape 3

Mélanger au batteur le fromage à la crème, le sucre et la vanille dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger.

Étape 4

Verser la moitié de la pâte sur la croûte. Ajouter 1/2 t de la tartinaide aux noisettes au reste de la pâte; bien mélanger. Verser sur la pâte dans le moule; étaler pour couvrir uniformément la pâte nature dans le moule.

Étape 5

Cuire 40 min ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Laisser refroidir 1 h.

Étape 6

Réfrigérer 4 h.

Étape 7

Chauffer le reste de la tartinaide aux noisettes dans un bol allant au micro-ondes à intensité ÉLEVÉE 15 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit chaude; en arroser le gâteau au fromage. Parsemer des noisettes. Démouler le gâteau au fromage en utilisant les poignées de papier sulfurisé; couper en barres.

Conseils des Cuisines Kraft



Remarque

Vous pouvez réfrigérer ces barres de gâteau au fromage faciles à faire 24 h tout au plus.

Chauffez le reste de la tartinade aux noisettes comme indiqué, puis arrosez-en le dessert et parsemez-le des noisettes au moment de le servir.

Portions sages

Savourez une de ces barres riches et exquises lors d'occasions spéciales.

Calories **260**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 19 g	29 %
Matières grasses saturées 10 g	50 %
Cholestérol 85 mg	
Sodium 240 mg	10 %
Glucides 20 g	7 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 17 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	4 %

Portions

28 portions de 1 barre (72 g) chacune