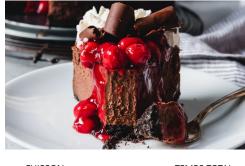
Gâteau forêt noire au fromage

- Ce gâteau forêt noire au fromage est un pur délice (Facile à faire)!



PRÉPARATION 45 MIN CUISSON

TEMPS TOTAL 1H45 PORTIONS 4-8

Ingrédients:

Croûte:

- 1 tasse et demie (375 ml) de biscuits à sandwich à la crème glacée écrasée (sans la crème glacée)
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre

Gâteau au fromage:

- 1 tasse et 1/4 (300 ml) de chocolat noir hachées
- 4 paquets de 8 onces (1000 ml) de fromage à la crème
- 1 tasse et 1/4 (300 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de cacao
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 4 œufs

Garniture:

- 1 conserve de 540 ml de garniture pour tarte aux cerises
- 1 tasse (250 ml) de crème 35 %
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre (ou sucre à glacer)
- 1/2 cuillère à thé de vanille

Préparation:

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).

- 2. Dans un grand bol, combiner les biscuits écrasés, le beurre et le sucre. Bien presser au fond d'un moule à charnière de 9 pouces.
- 3. Faire cuire pendant 5 minutes, puis mettre de côté pendant que vous faites le gâteau au fromage.
- 4. Dans un bol allant au micro-ondes, faites chauffer le chocolat par tranche de 20 à 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit fondu et homogène.
- 5. Dans le bol de votre mélangeur, combiner le fromage à la crème, le sucre, le cacao et la vanille. Bien mélanger jusqu'à homogénéité.
- 6. Ajouter un œuf à la fois en mélangeant à basse-vitesse.
- 7. Ajouter le chocolat et mélanger.
- 8. Verser par-dessus la croûte.
- 9. Faire cuire pendant 50 à 60 minutes. Laisser refroidir pendant au moins 1 heure, puis couvrir et mettre au réfrigérateur pour au moins 6 heures (ou la nuit).
- 10. Garnir de garniture pour tarte aux cerises.
- 11. Dans un bol de taille moyenne, combiner la crème, le sucre et la vanille. Battre jusqu'à ce que ça soit ferme.
- 12. Transférer dans un sac ziplock, couper un coin et presser pour faire sortir le mélange et décorer.
- 13. Ajouter un peu de chocolat râpé pour la décoration.
- 14. Se conserve au réfrigérateur ou se congèle.

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



66 Ce gâteau forêt-noire au fromage est un totalement décadent avec son chocolat noir, sa crème et ses cerises... C'est vraiment bon et facile à faire même si vous ne connaissez rien aux gâteaux!