

Cheesecake au caramel salé instantané ★★★★★

Auteur: Cookies & Cups

Ingrédients

Croûte

- 1 1/2 tasse de ritz finement broyé, environ 1 1/2 manches
- 4 cuillères à soupe de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de sucre cheesecake
- 16 onces de fromage à la crème, température ambiante
- 1/2 tasse de sucre brun clair
- 1/4 tasse de crème sure
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1/2 cuillère à café de sel kasher
- 1 1/2 cuillères à café de vanille
- 2 oeufs



Garniture

- 1/2 tasse de sauce caramel
- 1 cuillère à café de sel de mer écaillé

Instructions

- 1) Vaporiser légèrement une poêle Springform de 7 pouces avec un aérosol de cuisson.
- 2) Couper un morceau de papier parchemin pour s'adapter au fond de la casserole et pulvériser à nouveau. Mettre de côté.
- 3) Dans un grand bol, mélanger uniformément les miettes de Ritz, le beurre et le sucre. Presser fermement le mélange dans le fond et sur les côtés du moule préparé. Mettre de côté.
- 4) Dans le bol de votre batteur, battre le fromage à la crème et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 5) Ajouter la crème sure et mélanger pendant 30 secondes de plus jusqu'à consistance lisse, ajouter la farine, le sel et la vanille en grattant les parois du bol si nécessaire.
- 6) Enfin ajouter dans les oeufs et mélanger jusqu'à consistance lisse. **Ne pas trop mélanger.**
- 7) Verser le mélange de fromage à la crème dans la croûte préparée.
- 8) Versez 2 tasses d'eau dans le fond de votre pot instantané.
- 9) Placez le sous-plat qui est venu avec le pot dans le fond.
- 10) Couper un morceau de papier d'aluminium de la même taille qu'une serviette en papier. Placez la feuille sous la serviette en papier et placez le moule à charnière sur le papier essuie-tout.
- 11) Envelopper le fond de la casserole dans la feuille, avec la serviette en papier comme une barrière. Ensuite, prenez un autre morceau de papier d'environ 18 pouces de long plié en trois dans le sens de la longueur. Placez-le sous le moule à charnière et utilisez les deux côtés comme une «écharpe» pour placer le gâteau au fromage dans le pot. Il sera également très facile d'enlever le cheesecake du Instant Pot quand c'est fait.

- 12) Une fois que la casserole est dans le pot instantané, fixez le couvercle et appuyez sur le bouton manuel. **Ajustez la pression à haute et réglez pendant 35 minutes**, en s'assurant que l'évent est fermé.
- 13) Laissez cuire le gâteau au fromage et laissez ensuite la pression se relâcher naturellement. Retirez le cheesecake du instant pot en utilisant l'élingue que vous avez préparée et placez-le sur une grille pour refroidir le gâteau au fromage pendant une heure.
- 14) Couvrir le gâteau au fromage dans la casserole avec du papier d'aluminium et placer dans le réfrigérateur pour refroidir au moins 4 heures ou toute la nuit.
- 15) Lorsque vous êtes prêt à servir, garnir le gâteau au fromage avec la sauce au caramel et saupoudrer de sel marin.
- 16) À l'aide d'un couteau à beurre desserrer les côtés du gâteau au fromage de la casserole et libérer les côtés de la casserole. Magasin réfrigéré hermétique jusqu'à 5 jours

Remarques Si vous n'avez pas d'autocuiseur ou de Instant Pot, vous pouvez le faire cuire au four. Préchauffez votre four à 325 ° F. Suivez les étapes 1 à 5, puis réglez le moule à charnière dans un moule plus grand. Verser l'eau bouillante dans une casserole plus grande jusqu'à ce qu'elle soit d'environ 1 pouce de profondeur. Cuire au four pendant 50 minutes. Les bords sembleront réglés, mais le centre se trémoussera quand le panoramique est tapé. Éteignez le four et maintenez la porte ouverte. Laissez le cheesecake reposer dans le four chaud pendant au moins une heure. Le centre devrait maintenant être réglé. Réfrigérer pendant au moins 4 heures ou toute la nuit. Lorsque vous êtes prêt à servir, suivez les étapes 10-11.

Source : <https://cookiesandcups.com/instant-pot-salted-caramel-cheesecake-2/>

Anglais vers français Google traducteur

4 étapes en images





Final

Idée gâteau fromage de Ricardo



Bonne chance!