

# Gâteau au fromage au chocolat et au beurre d'arachide à l'autocuiseur



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
20 min	6   20 h   min	12 portions de 1 morceau chacune

## ce qu'il vous faut

- 15 biscuits-sandwichs au chocolat fourrés à la vanille, écrasés finement, divisés
- 2 c. à soupe de beurre, fondu
- 2 1/2 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique (625 g), ramolli, divisés
- 4 oz (1/2 paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, fondu
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse plus 3 c. à soupe de sucre, divisées
- 2 œuf
- 1/4 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*

## ce qu'il faut faire

Mélanger 1 t de la chapelure de biscuits et le beurre; presser dans un moule à charnière de 7 po vaporisé d'un enduit à cuisson. Envelopper le fond du moule de papier d'aluminium.

Mélanger au batteur 2 des paquets de fromage à la crème dans un grand bol jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter le chocolat fondu, la vanille et 1/2 t du sucre; bien mélanger. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger. Verser sur la croûte; couvrir d'autre papier d'aluminium.

Mettre la grille dans l'autocuiseur. Ajouter 1 t d'eau. Façonner une courroie en aluminium en pliant une feuille de papier d'aluminium de 24 po de longueur en trois sur la longueur. Mettre la courroie au centre de l'autocuiseur, puis déposer le moule à charnière au centre de la courroie.

Top

- 1 tasse de garniture fouettée COOL WHIP décongelée

Fermer hermétiquement le couvercle de l'autocuiseur. Régler la valve de libération de vapeur en position Étanchéité. Régler l'autocuiseur pour la cuisson SOUS PRESSION ÉLEVÉE; cuire 1 h. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laisser l'autocuiseur refroidir naturellement 10 min, puis régler la valve de relâchement de la vapeur à la position de relâchement pour évacuer le reste de la pression. Éteindre l'autocuiseur. Ouvrir lentement l'autocuiseur.

Retirer le gâteau au fromage de l'autocuiseur. (Le centre du gâteau devrait bouger légèrement lorsqu'on secoue doucement le moule.)

Déposer le gâteau sur une grille. Retirer et jeter le papier d'aluminium. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi du moule pour en détacher le gâteau. Démouler. Laisser refroidir le gâteau complètement. Réfrigérer 4 h.

Mélanger au batteur le reste du fromage à la crème et du sucre dans un bol moyen, jusqu'à homogénéité. Ajouter le beurre d'arachide; bien mélanger. Ajouter la garniture *Cool Whip*; battre juste assez pour mélanger. Étaler sur le gâteau au fromage; parsemer du reste de la chapelure de biscuits.

## Trucs culinaires

### Faire fondre facilement du chocolat *Baker's* au micro-ondes

Chauffez le chocolat *Baker's* dans un bol micro-ondable à intensité ÉLEVÉE 30 secondes; remuez-le. Chauffez-le 30 secondes de plus; remuez-le. Continuez de chauffer et de remuer le chocolat par tranches de 10 secondes jusqu'à ce qu'il fonde complètement.

### Portions sages

Équilibrez vos choix alimentaires tout au long de la journée afin de pouvoir savourer un morceau de ce délicieux gâteau au fromage.

## Nutrition

### Portions

12 portions de 1 morceau chacune

### Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1 morceau chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	390
----------	-----

#### % de la valeur quotidienne

<b>Matières grasses</b>	<b>28g</b>
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	16g
---------------------------	-----

<b>Cholestérol</b>	<b>105mg</b>
--------------------	--------------

<b>Sodium</b>	<b>320mg</b>
---------------	--------------

<b>Glucides</b>	<b>34g</b>
-----------------	------------

Top

Fibres alimentaires	1g
Sucres	27g
<b>Protéines</b>	<b>7g</b>
Vitamine A	2 %DV
Vitamine C	0 %DV
Calcium	0 %DV
Fer	20 %DV

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Top