



Gâteau au fromage canneberge et orange

Croûte :

- 1 tasse de chapelure de biscuits Ritz
- 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
- ¼ tasse de beurre non salé, fondu

Remplissage :

- 2 paquets (8 onces) de fromage à la crème, ramolli
- ½ tasse de sucre granulé
- 2 gros œufs, à température ambiante
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange
- 1 cuillère à café de zeste d'orange
- 4 cuillères à soupe de farine tout usage
- ¼ tasse crème sure
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- ¼ cuillère à café d'extrait d'orange
- 1 tasse de canneberges



INSTRUCTIONS

Graisser les côtés et le fond d'un moule à fond amovible de 6 pouces et tapisser le moule d'un rond de papier parchemin. Vous pouvez également tapisser les côtés du moule avec du papier parchemin.

Dans un robot culinaire, mélanger le sucre, le beurre fondu et les biscuits secs pour mélanger les ingrédients. Ensuite, presser la croûte sur le fond du moule et ½ jusqu'en haut des côtés. Vous pouvez utiliser le fond d'un verre pour presser la croûte.

Placer le moule au congélateur pendant que vous préparez la garniture. La congélation aidera à maintenir la croûte en place.

Mélanger le fromage à la crème et le sucre granulé jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène, puis ajouter un œuf à la fois en mélangeant entre les œufs. Ajouter le jus d'orange et le zeste d'orange et mélanger.

Ajouter la farine, la crème sure et les extraits et mélanger pour incorporer. Incorporer les canneberges.

Versez la garniture dans le moule et tapotez le moule plusieurs fois sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air. Vous pouvez également passer une fourchette ou un couteau à travers la garniture de gâteau au fromage pour éliminer les bulles d'air.

Couvrir le gâteau au fromage d'une feuille d'aluminium et/ou d'un essuie-tout pour empêcher la condensation de s'accumuler sur le dessus du gâteau au fromage.

Ajouter 1 ½ tasses d'eau dans le pot intérieur du Instant Pot (6 pintes) et la grille(trivet).

À l'aide d'une longue bande d'aluminium, déposez le moule sur la grille dans la cuve.

Fermez le couvercle et faites cuire manuellement à haute pression pendant 30 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez la pression se relâcher naturellement.

Retirer le gâteau au fromage de l'instant pot. Retirer le papier d'aluminium du dessus et absorber doucement toute condensation qui s'est formée sur le dessus du gâteau au fromage avec un essuie-tout ou une serviette.

Laisser refroidir le gâteau au fromage sur une grille pendant au moins une heure avant de le réfrigérer pendant 12 heures ou toute la nuit.

Après 12 heures, retirer le gâteau au fromage du réfrigérateur et démouler lentement.

Déposer sur une assiette à gâteau ou un plateau de service.

Garnir de glaçage, de crème fouettée, de canneberges et/ou de zeste d'orange.

<https://butterysweet.com/instant-pot-cranberry-orange-cheesecake-recipe/>