

# Gâteau au fromage marbré au chocolat en portions individuelles



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	4   25 h   min	12 portions de 1 gâteau au fromage (71 g) chacune

## ce qu'il vous faut

- 1 tasse de chapelure graham
- 3 c. à soupe de beurre, fondu
- 2 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 2 œufss
- 2 oz de chocolat mi-sucré *Baker's*, fondu, refroidi

## ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Mélanger la chapelure graham et le beurre; presser dans 12 moules à muffins tapissés de coupes en papier.

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

Verser 1/2 t de la pâte dans un bol moyen; incorporer le chocolat fondu. Verser le reste de la pâte uniformément sur les croûtes; recouvrir de la pâte au chocolat. Marbrer délicatement à l'aide d'un cure-dent ou d'un couteau.

Cuire de 22 à 25 min ou jusqu'à ce que le centre des gâteaux au fromage soit presque pris. Démouler et déposer sur une grille; laisser refroidir complètement. Réfrigérer 3 h.

Top

## Trucs culinaires

### Substitut

Préparez la recette avec des miettes de gaufrettes au chocolat.

## Nutrition

### Portions

12 portions de 1 gâteau au fromage (71 g) chacune

### Information nutritionnelle

Portion 12 portions de 1 gâteau au fromage (71 g) chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	260
----------	-----

#### % de la valeur quotidienne

<b>Matières grasses</b>	<b>19g</b>
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	11g
---------------------------	-----

<b>Cholestérol</b>	<b>90mg</b>
--------------------	-------------

<b>Sodium</b>	<b>270mg</b>
---------------	--------------

<b>Glucides</b>	<b>18g</b>
-----------------	------------

Fibres alimentaires	1g
---------------------	----

Sucres	14g
--------	-----

<b>Protéines</b>	<b>5g</b>
------------------	-----------

Vitamine A	15 %DV
------------	--------

Vitamine C	0 %DV
------------	-------

Calcium	4 %DV
---------	-------

Fer	2 %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