

Gâteau au fromage tiramisu



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
20 min	5 5 h min	Donne 24 portions, 1 morceau de gâteau (75 g) chacune.

ce qu'il vous faut

- 1 paquet (250 g) de biscuits à saveur de vanille *Nilla* divisés
- 5 c. à thé de café instantané Torréfaction originale MAXWELL HOUSE, divisées
- 3 c. à soupe d'eau chaude, divisées
- 4 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de crème sure
- 4 œuf
- 1 tasse de garniture fouettée COOL WHIP, dégelée
- 2 c. à soupe de cacao non sucré

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 325 °F.

Tapisser un moule de 13 x 9 pouces de papier d'aluminium, en laissant le papier d'aluminium dépasser des côtés du moule. Disposer la moitié des biscuits dans le fond du moule préparé. Dissoudre 2 c. à thé de granules de café instantané dans 2 c. à soupe d'eau chaude. Badigeonner la moitié du mélange sur les biscuits et réserver le reste.

Battre le fromage à la crème et le sucre dans un grand bol, au batteur électrique, jusqu'à homogénéité. Ajouter la crème sure et bien mélanger. Incorporer les œufs, un à la fois, en battant à basse vitesse après chacun, juste assez pour mélanger. Retirer 3-1/2 tasses du mélange ; placer dans un bol moyen. Dissoudre le reste des granules de café instantané dans le reste de l'eau chaude. Incorporer à la pâte réservée et verser le tout sur les biscuits, dans le moule. Couvrir du reste des biscuits ; badigeonner du reste du café dissous. Verser le reste de la pâte (sans café) sur les biscuits.

Cuire au four 45 min ou jusqu'à ce que le centre soit presque ferme. Laisser refroidir. Réfrigérer 3 heures. Démouler le gâteau en utilisant les extrémités du papier d'aluminium. Étaler la garniture fouettée sur le dessus et saupoudrer de cacao avant de servir.

Trucs culinaires

Portions sages

Les desserts peuvent agrémente un régime alimentaire équilibré, mais il faut surveiller la grosseur des portions.

Variante

Utiliser de la tartine de fromage à la crème *Philadelphia* en brique léger, de la crème sure légère et de la garniture fouettée *Cool Whip* légère.

Savoir-faire – Comment cuire le gâteau au fromage dans un moule à charnière

Préparer et cuire le gâteau au fromage comme indiqué en remplaçant le moule de 9 x 13 po par un moule à charnière de 9 po et en faisant cuire le gâteau 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit presque ferme. Glisser la lame d'un couteau le long du gâteau pour le détacher de la paroi du moule. Laisser refroidir avant d'enlever la paroi du moule. Réfrigérer 4 heures. Garnir de *Cool Whip* et de cacao juste avant de servir.

Nutrition

Portions

Donne 24 portions, 1 morceau de gâteau (75 g) chacune.

Information nutritionnelle

Portion Donne 24 portions, 1 morceau de gâteau (75 g) chacune.

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	240
----------	-----

% de la valeur quotidienne

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

Matières grasses saturées	10g
---------------------------	-----

Cholestérol	85mg
--------------------	-------------

Sodium	240mg
---------------	--------------

Glucides	20g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	0g
---------------------	----

Sucres	15g
--------	-----

Protéines	5g
------------------	-----------

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

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

Calcium	6 %DV
---------	-------

Fer	4 %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.