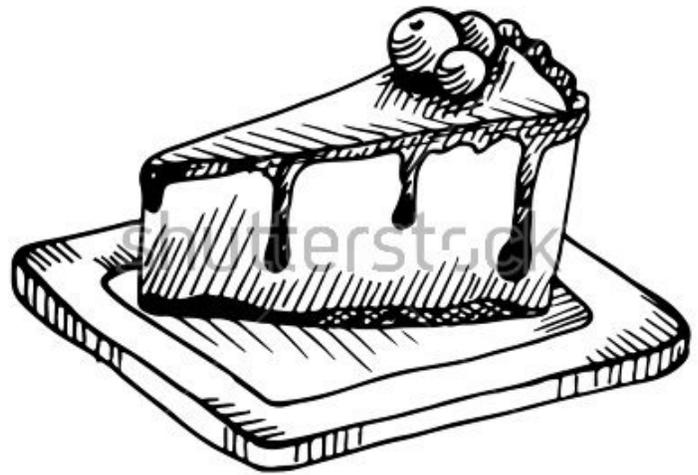


Mini Mocha  
Cheesecakes  
au caramel  
salé  
(Cuits dans des  
pots Mason)



www.shutterstock.com · 540068437

Pour les cheesecakes au moka:

1 1/2 tasses de biscuits graham au chocolat moulu  
ou de gaufrettes au chocolat

2 gros oeufs

1/2 tasse de beurre, fondu

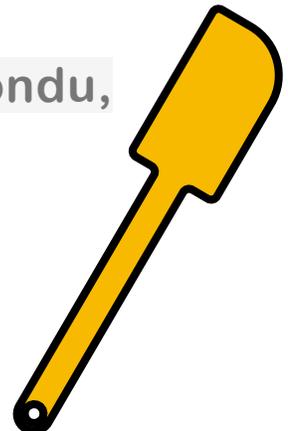
16 onces de fromage à la crème, ramolli

2/3 tasse de sucre

1 cuillère à thé de café instantané

2 onces de chocolat aigre-doux, fondu,  
légèrement refroidi

1/4 cuillère à thé de sel



1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Pour le caramel salé:

2 tasses de sucre brun emballé

2 cuillères à soupe d'extrait de vanille

8 cuillères à soupe de beurre non salé »

1 tasse de crème à fouetter lourde

Crème fouettée pour servir

1 cuillère à café de sel

Vaporiser 8 pots de conserves de 4 onces chacun avec un aérosol de cuisson.

Mélanger dans un bol les craquelins et le beurre. Diviser et ajouter aux pots. Appuyer légèrement.

Ajouter le sucre et le fromage à la crème dans un grand bol et battre jusqu'à consistance lisse.

Ajouter les oeufs, le chocolat, la vanille, le café et le sel et battre à nouveau. Verser dans les bocaux,

Placer les pots dans l'instant pot. Verser de l'eau chaude tout autour des bocaux. Les pots doivent être couverts aux 3/4 avec de l'eau.

Couvrir et régler l'option de cuisson lente SLOW COOK et la minuterie pendant 1 heure et demie. Laisser refroidir.

Pendant ce temps, faites le caramel salé comme suit: Placez une casserole à fond épais à feu moyen. Ajouter le beurre, le sucre brun, la crème et le sel. Remuez constamment et faites cuire jusqu'à homogénéité.

Ajouter la vanille et laisser mijoter pendant une minute. Retirer du feu et laisser



refroidir.

Déposer le caramel salé sur le gâteau au fromage.

Garnir de crème fouettée et servir.

Traduit de :Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001  
Instant Pot Recipes For