



## Gâteau au fromage aux trois caramels



PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 6 HR 20 MIN

Triplez votre plaisir avec cette délicieuse recette de gâteau au fromage mettant en vedette pas un, pas deux, mais bien trois types de caramels! Incroyable, n'est-ce pas?

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

16 PORTIONS

- 1-1/2 tasses de chapelure graham
- 2 c. à soupe de beurre, fondu
- 1 tasse de brisures de caramel, divisée
- 4 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 2/3 tasse de sucre
- 1 boîte (300 ml) de dulce de leche
- 2 c. à thé de vanille
- 4 œuf
- 3/4 tasse de caramels KRAFT
- 1/4 tasse de crème à fouetter

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 325 °F.

#### Étape 2

Mélanger la chapelure graham, le beurre et 1/2 t des brisures de caramel; presser dans un moule à charnière de 9 po.

#### Étape 3

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

#### Étape 4

Cuire 1 h 20 min ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi du moule pour en détacher le gâteau; laisser refroidir avant de démouler. Réfrigérer le gâteau au fromage 4 h.

#### Étape 5

Chauffer les caramels et la crème dans un bol micro-ondable à intensité ÉLEVÉE 1 1/2 min ou jusqu'à ce que les caramels fondent complètement et que la sauce soit homogène, en remuant toutes les 30 secondes. Laisser refroidir 5 min; arroser le gâteau au fromage de la sauce au caramel. Parsemer du reste des brisures de caramel.

## Conseils des Cuisines Kraft

## { Nutrition }

### Portions sages

Ce gâteau au fromage délicieux donne 16 portions : il sera donc le dessert parfait lors de votre prochaine réception.

### Savoir-faire Ramollir le fromage à la crème

Déballez complètement les paquets de fromage à la crème et mettez-les dans un bol micro-ondable. Chauffez à intensité ÉLEVÉE 55 secondes ou jusqu'à ce que le fromage commence à ramollir.

### Calories **480**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 31 g	48 %
Matières grasses saturées 19 g	95 %
Cholestérol 150 mg	
Sodium 460 mg	19 %
Glucides 43 g	14 %
Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 38 g	
Protéines 9 g	
Vitamine A	30 %
Vitamine C	2 %
Calcium	15 %
Fer	2 %

## Portions

16 portions de 1 morceau (110 g) chacune