



## Gâteau au fromage façon S'more

 PRÉPARATION : 20 MIN    CUISSON: 5 HR 55 MIN

Reproduisez dans votre foyer l'atmosphère du feu de camp à n'importe quel moment de l'année en préparant ce superbe gâteau au fromage au chocolat crémeux fait d'une croûte de chapelure graham et de guimauves rôties.

Vraiment délectable!

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

16 PORTIONS

- 2 tasses de chapelure graham
- 1/3 tasse de beurre, fondu
- 3 paquet (250 g chacun) de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, ramolli
- 3/4 tasse de sucre
- 4 oz (1/2 paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, fondu, refroidi
- 3 œufss
- 3 tasses de guimauves miniatures *Jet-Puffed*, divisées
- 2 c. à thé de lait
- 2 c. à soupe de brisures de chocolat mi-sucré BAKER'S

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

#### Étape 2

Mélanger la chapelure graham et le beurre; presser au fond et sur les côtés (1 1/2 po de hauteur) d'un moule à charnière de 9 po.

#### Étape 3

Mélanger au batteur le fromage à la crème et le sucre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter le chocolat fondu; bien mélanger. Ajouter les œufs, 1 à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger; verser sur la croûte.

#### Étape 4

Cuire de 40 à 45 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. Réfrigérer 4 h.

#### Étape 5

Chauffer le gril. Chauffer 1 t des guimauves et le lait dans un bol micro-ondable à intensité ÉLEVÉE 1 min ou jusqu'à ce que les guimauves fondent complètement et que le mélange soit homogène, en remuant toutes les 30 secondes. Étaler sur le gâteau au fromage. Garnir du reste des guimauves.

#### Étape 6

Griller, à 6 po de la source de chaleur, 1 min ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée. Laisser refroidir 10 min avant de démouler. Décorer des brisures de chocolat.

## Conseils des Cuisines Kraft



### Substitution(s)

Préparez la croûte avec de la chapelure de vos biscuits favoris.

### Portions sages

Savourez une portion de ce dessert riche et exquis lors d'occasions spéciales.

### Calories **360**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 23 g	35 %
Matières grasses saturées 14 g	70 %
Cholestérol 105 mg	
Sodium 330 mg	14 %
Glucides 33 g	11 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 24 g	
Protéines 6 g	
Vitamine A	20 %
Vitamine C	0 %
Calcium	6 %
Fer	4 %

## Portions

16 portions de 1 morceau (84 g) chacune