



Gâteau au fromage tiramisu



PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 4 HR 45 MIN

Vous retrouverez la saveur du tiramisu dans ce spectaculaire gâteau au fromage. Mamma Mia !

Qu'est-ce qu'il me faut ?

24 PORTIONS

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

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 325 °F.

Étape 2

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.

Étape 3

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.

Étape 4

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.

Conseils des Cuisines
Kraft

Nutrition

Portions sages

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

Variante

Utiliser de la tartinade 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.

| Calories | 240 |
|--------------------------------|------|
| % valeur quotidienne | |
| Matières grasses 16 g | 25 % |
| Matières grasses saturées 10 g | 50 % |
| Cholestérol 85 mg | |
| Sodium 240 mg | 10 % |
| Glucides 20 g | 7 % |
| Fibres alimentaires 0 g | 0 % |
| Sucres 15 g | |
| Protéines 5 g | |
| Vitamine A | 15 % |
| Vitamine C | 0 % |
| Calcium | 6 % |
| Fer | 4 % |

Portions

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

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.