# Délice aux cerises

- La meilleure recette de délice aux cerises! (Très facile à faire)



# Ingrédients:

#### Croûte:

- 2 tasses (500 ml) de biscuits Graham écrasés
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre

#### Garniture:

- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème à la température de la pièce
- 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter
- 1 tasse (250 ml) de sucre en poudre
- 1 boîte (540 ml) de garniture pour tarte aux cerises

# Préparation:

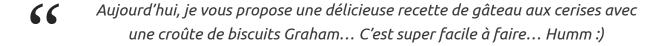
1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).

### Pour la croûte:

- 1. Mélanger les miettes de biscuits, le beurre fondu et le sucre ensemble.
- 2. Presser au fond d'un moule de 11 x 7.
- 3. Mettre au four pour 5 à 8 minutes.
- 4. Réfrigérer en attendant.

## Pour la garniture :

- 1. Avec un batteur électrique, battre la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe et forme des pointes.
- 2. Dans un autre bol, combiner le fromager à la crème et le sucre en poudre.
- 3. Ajouter la crème fouettée. Mélanger.
- 4. Verser par dessus la croûte.
- 5. Garnir de garniture aux cerises. Étendre avec une spatule.
- 6. Réfrigérer pendant au moins 4 heures, idéalement, pour la nuit.



Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)