

Gâteau de rêve aux ananas

- Une délicieuse recette de gâteau de rêve aux ananas (Crémeux!)



Ingrédients :

Croûte :

- 2 tasses et demie (375 ml) de miettes de **biscuits Graham** (deux rangées)
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé

Pour les couches :

- 2 tasses (500 ml) de sucre en poudre tamisée
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé, ramolli
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage à la crème
- 1 tasse (250 ml) de crème fouettée Cool Whip
- 1 grosse conserve (2 tasses et demie) de morceaux d'ananas écrasée, bien égoutté

Préparation :

1. Préchauffer le four à 300 °F (148 °C).
2. Faites fondre le beurre et laissez refroidir. Combinez les miettes de biscuits Graham et le beurre. Mélanger jusqu'à ce que ça soit bien incorporé.
3. Presser 2 tasses de ce mélange au fond d'un plat carré de 9 x 9.
4. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes.
5. Avec votre mélangeur, battre le fromage à la crème et le beurre ensemble jusqu'à ce que ça soit crémeux. Puis, intégrer à vitesse basse le sucre en poudre (1 tasse à la fois) en mélangeant jusqu'à homogénéité.
6. Bien mélanger avec votre mélangeur à haute vitesse pendant 1 minute.

7. Ajouter une cuillère à soupe d'ananas au mélange et étendre par dessus la croûte en égalisant avec une spatule.
8. Verser le restant des ananas dans la crème fouettez et étendre par dessus le mélange de fromage à la crème.
9. Saupoudrer le restant de croûte Graham par dessus.
10. Réfrigérer pendant au moins 4 heures ou encore mieux pour la nuit.
11. Bon appétit!

“ *Ce délicieux gâteau aux ananas est construit sur une croûte Graham et contient du fromage à la crème et de la crème fouettée! Très facile...*

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