



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte au fromage et aux cerises

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

3 hrs 10 mins N/A

6

N/A

Ingredients

- 1 croûte à tarte de chapelure de biscuits graham de 9 po (23 cm)
- 1 pqt (250 g) fromage à la crème, ramolli
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 1/3 tasse (75 mL) jus de citron
- 1 c. à thé (5 mL) extrait de vanille
- 1 boîte (19 oz / 540 mL) garniture pour tarte aux cerises, réfrigérée
- amandes grillées, tranchées (facultatif)

Directions

Step 1:

Dans le récipient d'un mélangeur, battre le fromage à la crème jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter le lait condensé sucré petit à petit et bien mélanger. Incorporer le jus de citron et la vanille.

Step 2:

Verser sur la croûte déjà préparée. Réfrigérer pendant 3 heures ou jusqu'à consistance ferme.

Step 3:

Compléter avec la quantité désirée de garniture pour tarte et au moment de servir. Garnir avec des amandes grillées, ou au goût.

Images

