



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au fromage cuit crémeux à souhait

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 55 mins 8 N/A

Ingredients

- 1 1/4 tasse (300 mL) chapelure de biscuits graham
- 1/4 tasse (50 mL) sucre
- 1/3 tasse (75 mL) beurre, fondu
- 2 pqts (250 g chacun) fromage à la crème, ramolli
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 2 tasses (500 mL) crème sure, divisé
- 3 œufs
- 1/4 tasse (50 mL) jus de citron
- **Garniture aux framboises :**
- 1 pqt (425 g) framboises rouges dans leur sirop, surgelées, déco
- 1/4 tasse (50 mL) gelée de groseilles rouges ou confiture de framboises rouges
- 1 c. à table (15 mL) fécule de maïs

Directions

Step 1:

Combiner la chapelure, le sucre et le beurre; presser fermement la préparation au fond d'un moule à charnière de 9 po (23 cm), non graissé.

Step 2:

Battre le fromage à la crème jusqu'à consistance mousseuse. En continuant de battre, incorporer petit à petit l'Eagle Brand et 1 tasse (250 ml) de la crème sure, jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter les œufs et le jus de citron; bien mélanger. Verser dans le moule préparé.

Step 3:

Cuire au four préchauffé à 300 °F (150 °C) de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit prise.

Step 4:

Retirer du four; laisser refroidir et réfrigérer. Couvrir de reste de la crème sure. Préparer la garniture aux framboises et servir avec le gâteau au fromage. Conserver au réfrigérateur, couvert.

Step 6:

Réserver 2/3 tasse (150 ml) du sirop des framboises. Combiner le sirop, la confiture et la fécule de maïs; cuire en remuant jusqu'à consistance légèrement épaisse. Laisser refroidir, incorporer les framboises.

Images

