



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au fromage aux framboises fraîches

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 1 hr 12 N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 1 tasse (250 mL) de chapelure de biscuits graham
- 1/2 tasse (125 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, fondu
- **Garniture :**
- 3 paquets (675 g) de fromage à la crème régulier, ramolli
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 4 œufs
- 2 tasses (500 mL) de framboises fraîches

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C).

Step 3:

Combiner la chapelure de biscuits graham avec le gruau et le beurre dans un petit bol. Presser fermement au fond d'un moule rond de 8 - 9 po (20 - 23 cm) graissé et fariné ou d'un moule à charnière antiadhésif.

Step 5:

Battre le fromage en crème à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Ajouter la farine et bien mélanger. Incorporer le reste des ingrédients sauf les framboises en battant.

Step 6:

Verser la pâte dans le moule préparé, garnir de framboises et faire cuire au four préchauffé jusqu'à ce que le centre soit presque pris, environ 1 heure. Laisser refroidir 10 minutes dans le moule. Faire glisser un couteau mince entre le gâteau et le moule. Laisser refroidir complètement dans le moule sur une grille. Réfrigérer 4 heures ou toute la nuit. Garnir de framboises supplémentaires si désiré.

Images

