



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau classique au fromage tourbillonnant de framboises

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 25 mins 8 N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 mL) de framboises fraîches ou surgelées, décongelées
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 2 ppts (250 g chacun) de fromage à la crème régulier ou léger, ramolli
- 3 œufs
- 2 9 po / 23 cm chacune croûtes à tarte de biscuits graham du commerce

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Step 2:

Réduire les framboises en purée au mélangeur. Les passer ensuite au tamis afin de retirer les pépins. Incorporer 1/3 tasse (75 ml) de lait condensé sucré aux framboises après les avoir passées au tamis. Réserver.

Step 3:

Battre le fromage à la crème avec les œufs et le reste du lait condensé sucré. Verser dans les croûtes à tarte. Arroser du mélange de framboises. À l'aide d'un couteau de table, mélanger délicatement le mélange de framboises dans le mélange de fromage à la crème en faisant des tourbillons.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Laisser refroidir. Couvrir et réfrigérer au moins 4 heures.

Garnir de framboises fraîches avant de servir.

Images



