



Gâteau au fromage aux framboises sans cuisson

Ingrédients

1¼ tasse (300 ml) Miettes de biscuits Graham
2 c. à table (30 ml) Sucre granulé
1/4 tasse (50 ml) Beurre ou margarine, fondu
2 tasses (500 ml) Crème à fouetter (35%), divisée
2 enveloppes de gélatine nature
1 sachet (250 g) de fromage à la crème, ramolli
1/2 tasse (125 ml) Sucre granulé
1 c. à thé (5 ml) vanille
1 sachet (600 g) de Framboises MOOV , partiellement décongelé

Les étapes

Préparez la croûte : dans un bol moyen, combinez les miettes de biscuit Graham et le sucre. Ajoutez le beurre fondu et mélangez à la fourchette jusqu'à ce que les miettes soient bien nappées de beurre. Pressez le mélange dans un moule à charnière de 8 pouces (20 cm). Cuissez au four à 350°F (180°C) durant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les bords commencent à brunir légèrement. Laissez refroidir.

Préparez le mélange à gâteau au fromage : versez ½ tasse (125 ml) de crème à fouetter dans une petite casserole. Saupoudrez de gélatine; laissez reposer 1 minute pour que la gélatine absorbe le liquide. Placez à feu moyen-doux durant environ 3 minutes, en mélangeant constamment pour que la gélatine se dissolve complètement et ne fasse pas de grumeaux. Mettez de côté pour laisser refroidir.

Au robot culinaire, combinez fromage à la crème, sucre et vanille jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez les baies et passez au robot jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez le mélange de gélatine et mélangez bien. Transférez le tout dans un grand bol.

Temps de préparation :

1 heure 30 minutes

Temps de cuisson :

13 minutes

Portions : 8 portions

Produit : Moov Framboises entières

Code du produit : 01103

Classement : Fruits classiques

Format : 12 x 600 g

Conservation :

Garder congelé à 0°F ou -18°C ou moins. Prendre la quantité désirée et remettre immédiatement au congélateur le produit non utilisé. Ne pas recongeler après décongelation.

Préparation :

Faites dégeler le produit à la température de la pièce ou utilisez-le congelé. Servez-vous en de la même façon qu'un fruit frais ou incorporez à votre recette préférée.

Dans un petit bol profond, fouettez 3/4 de tasse (175 ml) de crème à fouetter jusqu'à ce qu'elle épaississe. Combinez bien au mélange de framboises. Versez sur la croûte; lissez le dessus au couteau. Recouvrez d'une pellicule de plastique en vous assurant qu'elle ne touche pas au dessus du gâteau. Réfrigérez durant au moins 4 heures pour que la gélatine prenne bien.

Préparez la garniture fouettée : dans un petit bol profond, fouettez les 3/4 de tasse (175 ml) de crème à fouetter qui restent avec 2 c. à thé (10 ml) de sucre et 1/4 c. à thé (1 ml) de vanille jusqu'à ce qu'elle épaississe. Placez une cuillerée de crème sur chaque tranche de gâteau au fromage et décorez avec des baies et de la menthe.

TRUCS: Utilisez le dos d'une cuiller à soupe pour bien aplanir la croûte de miettes de biscuit avant de la faire cuire.

TRUCS: Vous pouvez répartir le gâteau en plusieurs petits moules à charnière ou simplement ne pas faire de croûte et servir dans des bols à dessert en verre.

VARIANTE: Utilisez des Fraises, des Bleuets, du Mélange aux 4 baies ou de la Mangue MOOV à la place des framboises.