THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au fromage au chocolat et au beurre d'arachide

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	1 hr 10 mins	16	N/A

Ingredients

- **Croûte:**
- 2 tasses (500 mL) de miettes de biscuits au chocolat
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, fondu
- **Garniture:**
- 8 oz (250 g) 3 emballages (de 8 oz/250 g chacun) de fromage à la crème, ramolli
- 2/3 tasse (150 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 4 œufs
- 1 tasse (250 mL) de beurre d'arachide Jif® crémeux
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand®, régulier ou faible en gras
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre d'arachide Jif® crémeux
- **Nappage au chocolat:**
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé Carnation®, régulier, 2 % ou sans gras
- 2 tasses (500 mL) de grains de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Combiner les miettes de biscuits avec le beurre fondu dans un petit bol. Presser au fond d'un moule à charnière de 9 po (3 po de profond) (23 cm/7,5 cm). Déposer sur une plaque à pâtisserie et faire cuire au four 10 minutes. Sortir du four et baisser le feu à 300 °F (150 °C).

Step 2:

Battre le fromage à la crème dans un grand bol à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter graduellement le sucre, la farine, les œufs, 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachide et le lait condensé sucré en battant. Verser sur la croûte. Couvrir de ½ tasse (125 ml) de beurre d'arachide et à l'aide d'un couteau, créer un effet tourbillon. Faire cuire au four de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient fermes, mais que le centre bouge encore un peu. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille. Réfrigérer au moins 6 heures, jusqu'à ce que le gâteau soit pris.

Step 4:

Dans une petite casserole, faire chauffer le lait évaporé sur feu moyen jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais sans le faire bouillir. Retirer du feu et ajouter les grains de chocolat. Laisser reposer 5 minutes jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuer. Verser sur le gâteau froid. Remettre au frigo 1 à 2 heures de plus ou jusqu'à ce que le chocolat soit ferme.

Images

