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 boîte (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 papaquets (225 g chacun) 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
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 4 œufs
- 2 tasses (500 ml) de framboises fraîches

Directions

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

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.

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.

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

