

GÂTEAU AU FROMAGE AU S'MORES



Ingrédients :

2 tasses de miettes de biscuits Graham (environ 28 biscuits, écrasés)
½ tasse de beurre fondu
2 paquets de 8 onces de fromage à la crème, ramolli
½ tasse de sucre en poudre
2 c. à thé de vanille
24 grosses guimauves
3 barres de chocolat Hershey, au lait

Préparation :

Faire une chapelure avec les biscuits Graham. Verser dans un bol et ajouter le beurre fondu et bien mélanger. Verser dans une assiette à tarte de 9 pouces.

Étendre uniformément et appuyez sur les miettes pour faire une croûte.

Mettre au congélateur.

Faire fondre les guimauves en les plaçant dans un bol allant au micro-ondes pendant 35 à 40 secondes ou moins tout dépendant du micro-ondes

Défaire le fromage à la crème, le sucre en poudre, vanille, et les guimauves ramollis avec un batteur à main dans un plat et bien mélanger jusqu'à consistance lisse. Retirez la croûte du congélateur, et versez la garniture sur la croûte. Étendre uniformément.

Placer les barres de chocolat dans un bol aux micro-ondes. Faire fondre au four micro-ondes par intervalles de 30 secondes, en remuant entre chaque fois jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, crémeux.

Étendre le chocolat fondu sur la garniture à gâteau au fromage en faisant des spirales.