

Gâteau au fromage aux Oreo

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 1/2 tasses de chapelure de biscuits Oreo
- 1/2 tasse de beurre, fondu
- 4 paquets (250g chacun) de fromage à la crème en brique, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 4 oeufs
- 1 1/2 tasse de biscuits Mini Oreo ou 10 biscuits Oreo, cassés en morceaux
- 1/2 tasse de crème à fouetter
- 6 carrés de chocolat mi-sucré

Préparation

1. Mélanger la chapelure et le beurre, et presser ce mélange dans un moule de 13 x 9 pouces.
2. Batta le fromage à la crème et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à homogénéité. Ajouter les oeufs, un à la fois, et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient incorporés, sans plus. Mettre la moitié de la préparation sur la croûte, parsemer des biscuits et couvrir de la préparation qui reste.
3. Cuire au four à 350F de 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Réfrigérer 4 heures ou jusqu'au lendemain.
4. Faire chauffer la crème fouetter et le chocolat à feu doux. Remuer jusqu'à ce qu'ils soient homogènes. Verser sur le gâteau au fromage refroidi. Garnir de garniture fouettée décongelée et de biscuits additionnels, si désiré.

Temps de préparation: 10 minutes

Portions: 16

Source: la boîte de chapelure de biscuits Oreo