

Gâteau au fromage à l'érable

Préparation: 20 minutes (environ)

Cuisson: 1 heure pour toutes les étapes

Portions: 8 à 10 dépendamment de la grosseur de vos pointes

~Ingrédients pour la croûte

20 biscuits feuille d'érable (avec la garniture)

2 c. à soupe de beurre fondu

~Ingrédients pour le gâteau

3 paquets de 250 gr de fromage à la crème, à température ambiante

2 oeufs

2 c. à thé de fécule de maïs

1/3 tasse de crème sûre

1/2 tasse de sirop d'érable

1/4 tasse de sucre

~Ingrédients pour la sauce à l'érable

1/2 tasse de sirop d'érable

1/2 tasse de crème 35% ou 15 % à cuisson

1 c. à thé de fécule de maïs

~Préparation

1)Préchauffer le four à 350° F (180° C). Au robot culinaire, réduire les biscuits en miettes. Ajouter le beurre fondu et mélanger quelques secondes de plus. Verser le mélange de biscuits émiettés dans le fond d'un moule à charnière de 8 po (20cm) de diamètre.

2)Cuire au four environ 10 minutes. Retirer du four et laisser refroidir. Dans un bol, battre ensemble le fromage à la crème, les oeufs, la crème sûre, le sirop d'érable, le sucre et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

3)Verser sur la croûte refroidie et cuire au centre du four environ 45 minutes. Une fois le gâteau cuit, le laisser tiédir dans le four avec la porte entrouverte pendant 3-4 heures (cela évitera au gâteau de craquer). Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

~Préparation de la sauce à l'érable

4)Dans une casserole, hors du feu, bien mélanger le sirop d'érable, la crème et la fécule à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter 30 secondes. Laisser tiédir et servir avec les morceaux de gâteau.

Source: Gâteau au fromage Doudoume se régale

source: sauce à l'érable: Ricardo

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule