THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au fromage avec fond de grains de chocolat

Ce riche gâteau au fromage chocolaté est le parfait dessert décadent pour couronner votre repas. Vos invités vous demanderont un autre morceau... et la recette!

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

Ingredients

- **Garniture du gâteau au fromage :**
- 2 pqt (250 g chacun) de fromage à la crème, ramolli
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras
- 1/2 tasse (125 mL) de yogourt nature ou de crème sure
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille pure
- 1 1/2 tasse (375 mL) de grains de chocolat mi-sucré Chipits®, divisés
- **Pâte à gâteau au chocolat :**
- 1 œuf
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pure
- 1/2 tasse (125 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1/4 tasse (50 mL) de yogourt nature
- 1 tasse plus 2 c. à table (280 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/4 tasse (50 mL) de cacao en poudre non sucré
- 3/4 c. à thé (4 mL) de poudre à pâte
- 3/4 c. à thé (4 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau bouillante
- 1/2 tasse (125 mL) de grains de chocolat mi-sucré Chipits®

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Graisser un moule à cheminée de 10 po (4 L).

Step 2:

Garniture : dans un grand bol, battre le fromage à la crème jusqu'à légèreté, 1 minute. Incorporer graduellement le lait condensé sucré en battant jusqu'à homogénéité. Ajouter le yogourt, les oeufs et la vanille. Bien battre. Incorporer ¾ tasse (175 ml) de grains de chocolat. Réserver.

Step 3:

Pâte : dans un grand bol, battre l'oeuf, le sucre et la vanille jusqu'à ce que tout soit combiné. Ajouter l'huile et le yogourt. Ajouter les 4 ingrédients suivants. Mélanger jusqu'à ce que tout soit combiné. Incorporer doucement l'eau bouillante, puis les grains de chocolat.

Step 4:

Verser la pâte à gâteau dans le moule préparé. Déposer la garniture de gâteau au fromage sur le dessus. Parsemer du reste (¾ tasse / 175 ml) de grains de chocolat.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé pendant 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille. Bien envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer 4 heures ou toute la nuit.

Images

