



Gâteau au fromage sans cuisson aux Oreo en pot Mason

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 boîte de pouding instantané au chocolat
- 2 tasses de lait
- 1 1/2 tasse de crème 35 %
- 1/2 tasse de sucre en poudre
- 250 g de fromage à la crème à la température de la pièce
- 1 paquet de 350 g de biscuits Oreo
- 1 tasse de chapelure de biscuit Oreo
- Un peu de crème fouettée pour décorer

Préparation

1. Mettre les biscuits dans un grand sac de plastique (genre Ziploc) (en garder 8 pour décorer). Écraser les biscuits avec un rouleau à pâte, un marteau à viande ou le dessous d'un verre. Il ne faut pas complètement défaire en graine. On veut qu'il y ait encore des morceaux. Garder 2 c. à soupe d'Oreo pour la garniture.
2. Préparer le pouding au chocolat selon les instructions de l'emballage.
3. Mélanger, à la mixette, la crème fouettée et le sucre en poudre jusqu'à consistance épaisse (pics fermes). Ajouter le fromage et battre jusqu'à ce qu'il soit incorporé.
4. Pour l'assemblage : Mettre dans les pots, dans l'ordre, 1/4 de tasse de pouding au chocolat.

Ajouter par dessus 3 c. à soupe d'Oreo écrasés, 1/4 tasse du mélange de fromage à la crème, 3 c. à soupe de chapelure, 1/4 de tasse du mélange de fromage à la crème, le restant des biscuits émiettés et une c. à soupe de crème fouettée. Terminer en déposant un biscuit entier sur chaque préparation.

5. Réfrigérer de deux à trois heures.