Gâteau Reese, Toblerone et Philadelphia

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 14

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 4 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 1/4 tasse de chapelure de biscuits Oreo
- 1/4 tasse de beurre fondu
- 2 paquets de 250 g de fromage Philadelphia ramolli
- 1 tasse de beurre d'arachide crémeux
- 1 tasse de sucre
- 2 barres de 100 g chacune de chocolat Toblerone
- 1 1/2 de garniture fouetté de style Cool Whip
- Un sac de mini Reese

Préparation

1. Mélanger la chapelure de biscuits et le beurre. N'hésitez pas à prendre vos mains. Bien presser le mélange dans le fond d'un moule à charnière de 9 po. Si vous n'en avez pas, ce n'est pas grave. C'est juste plus joli démoulé. Réfrigérer une dizaine de minutes.
2. Battre le fromage à la crème, le sucre et le beurre d'arachide au batteur électrique jusqu'à ce soit homogène. Ajouter la moitié du chocolat (coupé en morceaux) à la préparation et bien mélanger. À l'aide d'un fouet, ajouter doucement 1 tasse de garniture fouettée. Étaler le mélanger sur la croûte de biscuits et réfrigérer trois heures.
3. Faire fondre le reste du chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes selon votre degré de témérité). Ajouter le restant de garniture fouettée. Bien mélanger. Laisser refroidir légèrement et étendre sur le gâteau. Réfrigérer le gâteau encore une heure.

4. Ajouter les mini Reese sur le dessus du gâteau.
5. Sur le dessus, j’ai saupoudré de sucre pétillant. Un truc que j’ai trouvé chez Adonis qui coûte environ 1,99 $ pour 80 g. Comme son nom l’indique, c’est du sucre… qui pétille! C’est très drôle! Il faut ajouter le sucre pétillant à la dernière minute parce que ça perd de son efficacité.