

**Temps de cuisson :** 1 h - 1 h 15

**Temps de préparation :** 15 à 20 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 6-8 portions



## Gâteau au fromage et aux cerises

### Ingrédients

#### Croûte :

- 1 1/4 tasse de chapelure de biscuits Graham
- 2 c. table de sucre
- 1/2 tasse de beurre, fondu

#### Mélange de gâteau au fromage :

- 2 œufs
- 2/3 tasse de sucre blanc
- 1/2 tasse de beurre salé température de la pièce
- 2 paquets de 250 grammes de fromage à la crème Philadelphia, température de la pièce
- 1/4 tasse de farine tout usage
- Une pincée de sel
- 1 c. à thé de poudre à pâte

#### Garniture:

- 1 conserve de garniture pour tarte aux cerises (je prends habituellement la marque E.D. Smith)
- Chocolat blanc, râpé



### **Marche à suivre:**

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Prendre un moule à charnière, mettre du papier parchemin dans le fond. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la croûte ensemble. Verser dans le moule et presser légèrement sur le papier-parchemin.
4. Dans un autre bol, battre le beurre et le sucre en crème.
5. Ajouter le fromage en crème, bien battre.
6. Ensuite, incorporer les œufs très lentement, battre à la première vitesse.
7. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger.
8. Mettre dans le moule et cuire au four environ 1 h à 1 h 15 en fonction de la force de votre four. Vérifier de temps à autre.
9. Sortir du four et démouler 1 heure plus tard.
10. Faire refroidir complètement avant de garnir de cerises et de chocolat. Conserver au réfrigérateur.