

**Portion :** 8 verrines

**Temps d'attente :** 3-4 heures

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Degré de difficulté :** facile



## Gâteau au fromage au Jell-O

### Ingrédients :

- 2 tasses de crème fouettée
- 1/4 de tasse de sucre
- 1/2 tasse de chapelure de biscuits Oreo
- 1 paquet de Jell-O à la lime
- 2/3 tasse d'eau bouillante
- 2 paquets de 250 g de fromage à la crème au chocolat à la température de la pièce
- Zeste d'une lime
- Jus d'une demie-lime

### Étapes :

1. Fouetter la crème. Une fois l'obtention de pics mous, ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que les pics soient plus durs.
2. Mettre la poudre de Jell-O dans le bol du mélangeur. Ajouter l'eau bouillante. Battre à basse vitesse jusqu'à ce que la poudre soit dissoute. Ajouter le fromage à la crème et mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
3. Ajouter le zeste et le jus de lime. Bien mélanger au fouet.
4. Mettre la chapelure de biscuits Oreo dans le fond de verrines. Verser le mélange de fromage dans les verrines.
5. Laisser refroidir au frigo pendant 3 à 4 heures.
6. Une fois bien pris, vous pouvez saupoudrer la verrine de chapelure d'Oreo.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2013/11/gateau-au-fromage-au-jell-o.html>