



GÂTEAU AU FROMAGE À LA BARRE MARS

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse (250 grammes) de biscuits au chocolat
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de beurre (en plus)
- 1 tasse et 1/4 (300 ml) de crème épaisse
- 50 grammes de chocolat au lait coupé finement
- 3 cuillères à soupe de gélatine
- 1/4 de tasse (60 ml) d'eau
- 2 paquets (250 grammes) de fromage Philadelphia
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre en poudre
- 3 barres Mars de 60 grammes coupés en petits morceaux.

- Utiliser un robot ou un mélangeur afin d'émietter les biscuits au chocolat. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien intégré.
- Placez le mélange au fond d'un plat pyrex de 8 x 8 (20 cm x 20 cm) et réfrigérez pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
- Pendant ce temps, on fabrique la sauce butterscotch; dans une casserole, mélanger la cassonade, le beurre d'extra et 2 cuillères à soupe de crème. À feu doux, sans le faire bouillir, mélanger doucement jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement dissous.
- Maintenant, faites la sauce au chocolat; dans une autre petite casserole, mélanger 2 cuillères à soupe de crème ainsi que le chocolat au lait. Mélanger à feu doux jusqu'à ce que le chocolat fonde.
- Dans une petite casserole, ajouter l'eau et la gélatine. Faites chauffer jusqu'à ce que la gélatine se dissout. Laissez refroidir pour 5 minutes.
- Etape: 6
- Dans un grand bol, battre le fromage à la crème et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ensuite, ajouter le mélange de gélatine ainsi que les morceaux de barre Mars. Gardez-vous quelques morceaux de Mars pour la fin...
- Dans un autre petit bol, battez la crème restante jusqu'à ce que le mélange forme des petits pics.
- Placez le mélange de fromage à la crème dans le mélange de crème.
- Placez la moitié du mélange sur la croûte.
- Verser la moitié du mélange de sauce butterscotch et de sauce chocolat par-dessus le fromage à la crème.
- Recommencez le même stratagème. Une couche de fromage à la crème et une couche de sauce butterscotch et sauce chocolat. Utilisez un pic à brochette pour déplacer les sauces dans tous les sens et créer un effet marbré.
- Couvrir et réfrigérer pendant environ 3 heures.