

Gâteau au fromage sans cuisson en verrines

La croûte :

- 3/4 tasse de biscuits émiettés finement du type Graham
- 3/4 tasses de biscuits émiettés de type Petit Beurre
- 3 c. à soupe de beurre (fondu)
- 3 c. à soupe de sucre

La garniture au fromage :

- 1 bloc (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1/4 de tasse de lait de soya ou autre (+ ou -)
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1/3 tasse de sucre
- 1/2 tasse de crème à fouetter, fouettée ou 1 tasse de cool Whip (pour moins riche en calories)

La garniture aux fruits :

- 1/2 tasse de fraises congelées et dégelées
- 1/2 tasse de gelée de canneberges en conserve
- 1 à 2 c. à s. de sucre turbinado réduit en poudre au blender (ou du sucre en poudre) au goût
- 4 c. à thé de gomme de guar (pour épaissir) ou de l'agar-agar dissout dans un peu d'eau

Méthode de préparation

Préparation : 20 minutes

Dans un bol, mélanger les biscuits émiettés, le beurre fondu et 3 c. à soupe de sucre. Presser ce mélange au fond d'un moule amovible de 18 cm de diamètre ou dans des petits verres de verre. Placer au réfrigérateur.

Dans un autre bol, battre le fromage à la crème avec le lait puis ajouter le sucre et le jus de citron. Incorporer la crème fouettée en pliant à la spatule. Étaler le tout sur la base de biscuits.

Mettre les fraises dégelées dans le bol du robot avec la lame en "S", ajouter la gelée de canneberges, le sucre et le gomme de guar ou l'agar-agar dissout et mettre en marche quelques minutes. Mettre au frigo jusqu'à ce que le mélange épaississe puis ensuite verser le tout sur le gâteau ou par cuillère sur chaque verrine.

Mettre le gâteau ou les verrines au réfrigérateur; laisser reposer au moins 1 heure avant de servir.

Portions: 8

