

# Gâteau au fromage, biscuit crumble, chantilly et framboise fraîche

Recette pour 12 Tapas

## Description

Un gâteau traditionnel au fromage, accompagné d'une crème chantilly et framboises fraîches.

## L'astuce du chef

La sorte de fromage peut varier suivant les origines que vous voulez donner à ce gâteau au fromage.

## Ingrédients

### Fond (biscuit) du gâteau

- 200 Gr Biscuits graham
- 50 Gr Beurre fondu
- 50 Gr Cassonade

### Mélange du gâteau au fromage

- 400 Gr Fromage philadelphia
- 150 Gr Sucre
- 400 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

### Finitions

- 400 Ml Crème 35% à fouetter
- 40 Gr Sucre
- 12 Unité(s) Framboises

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**
- Temps de repos **30 mins**

### Fond (biscuit) du gâteau

Passez au robot coupe tous les biscuit pour obtenir une poudre de biscuit. Placez ensuite les cercles sur une plaque à cuisson avec papier cuisson.

Mélangez les ingrédients ensemble, les étaler régulièrement au fond des moules individuels. Assurez-vous de ne pas en mettre plus de 0.5 cm d'épaisseur.

Placez la plaque au four pour environ 5 minutes, laissez refroidir totalement l'ensemble.

### Mélange du gâteau au fromage

Montez la crème comme une chantilly, puis la placer dans le réfrigérateur.

Gratter la gousse de vanille, dans un bol, mélangez la crème de fromage (Philadelphia) avec le sucre, assurez-vous que le mélange est bien homogène.

Ajoutez en pliant la crème fouettée, une fois le mélange bien homogène, remplir les cercles bien froid avec le fond de biscuit.

Place le tout dans le réfrigérateur, laissez reposer au moins une heure (idéalement une nuit).

### Finitions

Montez la crème en chantilly en y ajoutant le sucre, réalisez par la suite une belle rosace sur le gâteau au fromage.

Finalisez en déposant une framboise sur la rosace, utilisez une feuille de menthe en guise de finition.

**Bon appétit!**