



Gâteau au fromage Oreo SANS CUISSON !

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de chapelure au chocolat
- 120 ml de beurre fondu
- 900 grammes de fromage à la crème
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de sucre à glacer
- 3 tasses de crème fouettée (déjà fouettée)
- 25 biscuits Oreo, écrasés grossièrement
- 75 ml (1/4 tasse) de chocolat au lait fondu pour la garniture

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la chapelure et le beurre fondu.
2. Écraser le tout dans un moule à charnière de 10 pouces.
3. Dans un autre bol, fouetter à haute vitesse avec un malaxeur le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit crémeux (approximativement 5 minutes).
4. Ajouter le sucre à glacer et fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.
5. Ajouter la crème fouettée et les biscuits écrasés et plier jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
6. Mettre le mélange sur la chapelure.
7. Garnir avec le chocolat fondu.
8. Mettre au congélateur pendant quelques heures.
9. Sortir le gâteau de 30-45 minutes avant de servir.
10. Déguster.