

Gâteau au fromage style New York

Les gâteaux au fromage style New York sont crémeux, onctueux, riche et absolument délicieux. Suivez cette recette et faites-le à la maison!

Ingrédients :

Croûte

300 g (2 tasses) de chapelure de biscuits graham

50 g (¼ tasse) de sucre blanc

90 g (½ tasse) de beurre sans sel

Garniture

2 grands contenants (400 g) de fromage à la crème (31 %)

130 g (⅔ tasse) de sucre blanc

20 g (2 c. à soupe) de farine tout usage

3 gros œufs

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

7 ml (½ c. à soupe) de zeste de citron

Préparation :

Préparation de la croûte

1. Dans un bol, mettre la chapelure de biscuits graham, le sucre blanc et le beurre, et bien mélanger.
2. Verser le mélange dans le panier du cuiseur à usage multiple. Avec le bout des doigts, presser et étendre le mélange dans le fond et sur le haut des côtés jusqu'à la graduation 4 du panier.
3. Mettre au réfrigérateur et laisser refroidir 45 minutes. Pendant ce temps, préparer la garniture.

Préparation de la garniture

1. Combiner tous les ingrédients pour la garniture dans un bol. Dans un mélangeur, battre le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien homogène. Ne pas trop battre; il suffit que les ingrédients soient bien mélangés.
2. Verser le mélange dans le moule et étendre uniformément. Le mélange peut dépasser la croûte; cela ne pose aucun problème.
3. Placer le panier dans le cuiseur à usage multiple, sélectionner le réglage Cake (Gâteau), régler la minuterie à 65 minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).
4. Après l'émission du signal sonore, retirer le panier du cuiseur à usage multiple et laisser refroidir.
5. Après refroidissement, préparer une assiette sur laquelle placer le gâteau. Placer du papier parchemin, du papier ciré ou une pellicule plastique directement sur le gâteau au fromage. D'une main, tenir le dessus du gâteau et tourner le panier sens dessus dessous de manière que le gâteau se dégage. Il est aussi possible d'utiliser une assiette plate sans rebord pouvant prendre place dans le panier et de dégager lentement le panier du gâteau. Si le gâteau ne devait pas se dégager aisément, mettre le panier dans un bol d'eau chaude et attendre quelques minutes.
6. Le gâteau devrait maintenant se trouver sens dessus dessous dans une main ou dans une assiette. Placer l'assiette devant recevoir le gâteau sous le dessous du gâteau, puis retourner doucement le tout.

Autres présentations :

Garnir le gâteau de compote de pêches, de fraises ou de framboises, de garniture de tarte aux bleuets ou de tarte aux cerises. Couronner de crème fouettée.