

Sucettes de gâteau au fromage et aux tourbillons de caramel

—

Une gâterie parfaite en été ou toute l'année! Sucettes de gâteau au fromage à la crème et aux tourbillons de caramel garnies de croustade de biscuits Graham.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieuses sucettes de gâteau au fromage et aux tourbillons de caramel!

Pour la sauce caramel :

- 11 caramels crémeux
Werther's Original, déballés
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe de crème
extra-grasse

Pour la crème glacée gâteau au fromage :

- 450 g de fromage à la
crème, à température
ambiante

Instructions

1. Pour la sauce caramel : Mélanger les caramels et l'eau dans un bol allant au micro-ondes. Faire cuire le mélange au micro-ondes par tranches de 30 secondes, en remuant entre chaque tranche, jusqu'à ce que les caramels commencent à fondre, environ 1 à 1 ½ minute. Ajouter la crème et continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse, environ 1 minute. Mettre de côté.
2. Pour la crème glacée gâteau au fromage : Battre le fromage à la crème, à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main électrique dans un grand bol jusqu'à ce qu'il soit lisse. Y incorporer le yogourt, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Verser le mélange dans des moules à sucettes glacées, une cuillère à soupe à la fois, en alternant avec 1 cuillère à thé de sauce caramel, jusqu'à ce que les moules soient presque pleins.
3. Avec une baguette ou une brochette, tourbillonner la sauce caramel dans le mélange de fromage à la crème. Recouvrir chaque moule de miettes de biscuits Graham et insérer des bâtonnets de sucettes glacées à mi-chemin dans chaque moule de sucette glacée. Congeler au moins 4 heures ou toute la nuit. Servir et déguster.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Sucettes de gâteau au fromage et aux tourbillons de caramel



Une gâterie parfaite en été ou toute l'année! Sucettes de gâteau au fromage à la crème et aux tourbillons de caramel garnies de croustade de biscuits Graham.



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieuses sucettes de gâteau au fromage et aux tourbillons de caramel!

Pour la crème glacée gâteau au fromage :

- 1 $\frac{1}{3}$ tasse de yogourt grec
- $\frac{1}{3}$ tasse de sucre granulé
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille pur
- $\frac{1}{4}$ tasse de biscuits Graham, écrasés

Portions : environ 10 portions/morceaux

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Prêt en : 4 heures (temps de réfrigération inclus)



Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original