

# Cheesecake sans cuisson (Gâteaux au fromage)

Source de la recette :

<http://cuisinefuteeparentspresses.telequebec.tv/recettes/6/cheesecake-gateaux-au-fromage-sans-cuisson>



Recettes des  
ateliers-bouffes  
de la  
Maison des jeunes  
L'Envol  
de Sainte-Foy

**Portions : 4 portions**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : aucune**

## Ingrédients

- ✓ 1 pot de 375 g (3/4 lb) de fromage Quark ou 375 ml (1 ½ tasse) d'un autre fromage frais non salé ou du yogourt grec nature
- ✓ 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) de beurre fondu
- ✓ 125 ml (1/2 tasse) de chapelure Graham
- ✓ 180 ml (3/4 tasse) de framboises fraîches (1 casseau)
- ✓ 60 ml (1/4 tasse) de tartinaide aux framboises sans sucre ajouté (de type confiture)

## Préparation

**Dans un bol moyen, fouetter le fromage et le sirop d'érable pour obtenir une préparation lisse et homogène. Pour sauver du temps (et avoir le moins de vaisselle à laver) on peut ajouter le sirop directement dans le contenant de fromage.**

**Dans un autre bol, incorporer le beurre dans la chapelure pour obtenir des grains de grosseur uniforme. Répartir la chapelure dans de petits bols ou ramequins sans presser.**

**Répartir le fromage à l'érable dans chaque contenant.**

**Dans un bol, écraser les framboises à la fourchette. Ajouter la tartinaide et bien mélanger. Distribuer la garniture sur le fromage à l'érable. Conserver au frais jusqu'au moment de servir. Se conserve 3 jours au réfrigérateur.**

## **Variante**

**Vous pouvez remplacer les framboises par des fraises ou des bleuets et utiliser une tartinade à la même saveur que le fruit choisi.**