

Gâteau au fromage avec fruits

Chapelure de graham
2 packet de fromage à la crème (8oz)
½ tasse de sucre
1 cu. à table de farine
1 à 2 cu. à table de rhum ou de jus de pomme
1 cu. à thé de vanilla
2 oeufs à température pièce

Chauffer le four à 350°F. Préparer un moule à muffin en mettant des moules à petits gâteau. Mettre la chapelure dans chaque petit moule pour faire la croûte. Dans un grand bol, mélanger le fromage à la crème, le sucre, la farine, le rhum ou le jus et la vanilla jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Rajouter les oeufs et bien mélanger. Diviser le mélange dans chaque moule.

Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les gâteau semble ferme au centre. Ne pas trop cuire. Enlever les moules pour refroidir et ensuite réfrigérer.

Garniture de fruits:

Fruits frais
½ tasse de sucre
2 cu. à table d'eau

Pendant que les gâteaux refroidissent, laver les fruits. Dans un petit chaudron, amener à ébullition le sucre et l'eau. Mélanger jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laisser refroidir.

Juste avant de servir, mettre les fruits sur les gâteaux et couler du sirop sur les fruits.