



Carrés marbrés choco-framboises au fromage

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



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 paquet de mélange à biscuits aux grains de chocolat du commerce
- 3 œufs
- 1/2 tasse de beurre ramolli (ou de margarine)
- 1/4 tasse de sucre
- 1 paquet de fromage à la crème nature (250 g)
- 1 pot de fromage à la crème au chocolat (210 g)
- 1 tasse de framboises (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 325 F.
2. Dans un bol, mélanger ensemble 1 œuf, la margarine et le mélange à biscuit avec une cuillère. Vaporiser un plat de 9 pouces d'enduit pour cuisson. Presser le mélange à biscuit au fond. Mettre au four 15 minutes. Laisser refroidir pendant 10 minutes.
3. Pendant ce temps, dans un bol moyen, mettre le fromage à la crème nature, ajouter un œuf et le sucre. Bien mélanger à la mixette jusqu'à ce que le fromage soit bien lisse.
4. Dans un autre bol, mettre le fromage à la crème au chocolat et ajouter le dernier œuf. Bien mélanger à la mixette jusqu'à ce que le fromage soit bien lisse.
5. Écraser les framboises à la fourchette et les passer dans un tamis pour enlever les graines. Ça devrait donner 1/4 tasse de coulis de framboises.
6. Pour le montage des carrés, il suffit de déposer à la cuillère le mélange de chocolat pour en faire une rangée, puis de répéter l'opération avec le mélange au fromage nature. Vous obtiendrez

quatre rangées.

7. Ajouter le coulis de framboises par dessus le fromage en faisant une ligne. Avec un cure-dent, amusez vous à étendre le coulis de framboises au travers le fromage.
8. Enfourner 35 minutes. Une fois cuit, laisser refroidir une heure à la température pièce puis deux heures au frigo.
9. Couper en carrés et servir.