

# Gâteau au fromage & au chocolat sans cuisson

*Une recette de gâteau appétissante*



*Chilo aux fourneaux*

Temps de préparation: <20 minutes

**Difficulté: Facile**

**Ingrédients (8 personnes):**

- 200 grs de biscuits type cookies tout chocolat ou pas, + 75 grs de beurre fondu
- 3 feuilles de gélatine,
- 500 grs de fromage à la crème type Saint Môret, ou mascarpone
- 150 grs de chocolat Nestlé Dessert (Noir, Praliné)
- 1 boîte de lait concentré sucré 390 grs, + 3 sachets de vanille,
- 20 cl de crème liquide à 30 % de matière grasse,

**Préparation:**

Réduisez les cookies en poudre en les mixant dans un robot ou écrasez à la main ou avec une fourchette

Ajoutez le beurre fondu et mélangez.

Pressez fermement cette préparation au fond d'un moule à charnière de 26 cm.

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans une assiette d'eau froide.

Essorée puis avec un fond d'eau chaude les dissoudre et laissez refroidir.

Faites fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes le chocolat et mélangez bien.

Dans un grand saladier, battez le fromage et le chocolat fondu jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.

Incorporez petit à petit le lait concentré sucré et la vanille.

Mélangez jusqu'à homogénéité.

Incorporez la gélatine tiède, puis la crème fouettée en chantilly.

Versez dans le moule à charnière.

Réfrigérez au moins 3 heures (voire une nuit) ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme.

Décorez à votre convenance et dégustez