



GATEAU AU FROMAGE ET AUX FRAISES

- 1 ¼ tasse de chapelure de biscuits
- 4 c. à soupe de beurre fondu
- 750 g de fromage à la crème mou
- 1 tasse de coulis de fraises
- 4 c. à soupe de sucre
- 2 œufs
- 2 sachets de gélatine
- ½ tasse de crème à fouetter 35 %
- 8 fraises

Mélangez la chapelure de biscuits avec le beurre fondu.

Recouvrez le fond d'un moule à charnière de 8 po de ce mélange et égalisez la surface. Tassez bien la chapelure avec la paume de la main.

Réservez au frais.

Mélangez le fromage avec le coulis, le sucre et les œufs. Versez la gélatine préalablement diluée dans un peu d'eau froide.

Fouettez la crème et incorporez-la à la préparation précédente.

Ajoutez également les fraises coupées en cubes.

Remplissez le moule et gardez au frais 2 heures avant de servir.

