

Gâteau au fromage Chocolat-Framboise

1 abaisse à base de chapelure de biscuit au chocolat ou Graham

250 g de fromage à la crème, ramolli

300 ml (1 boîte) de lait concentré sucré

1 oeuf

30 ml (2 c. à table) de jus de citron

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

250 ml (1 tasse) de framboises (fraîches ou surgelées)

56 g (2 carrés) de chocolat mi-sucré

60 ml (1/4 de tasse) de crème fouettée

28 ml (1 oz) de Selection Spécial Porto
Chocolat-Framboise

Préchauffer le four à 350 °F.

Dans un grand bol, fouetter le fromage à la crème au mélangeur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée. Incorporer graduellement le lait concentré en battant jusqu'à ce que la texture soit lisse. Ajouter l'oeuf, le jus de citron et la vanille. Bien mélanger.

Disposer les framboises au fond de l'abaisse. Verser lentement le mélange de fromage sur les fruits.

Cuire de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le Centre soit presque ferme. Laisser refroidir.

Dans une petite casserole, mélanger le chocolat et la crème fouettée. Ajouter le Porto Chocolat-Framboise de Winexpert.

En remuant constamment, cuire sur feu doux jusqu'à ce le mélange soit lisse. Retirer du feu. Napper le gâteau au fromage de glace au chocolat. Réfrigérer 24 heures. Garnir au goût.

Pour un accord parfait, servir avec le Porto Chocolat-Framboise !