

Dirt Cake

Afin de terminer le repas en rappelant l'hibernation de nos marmottes, le Dirt Cake par ses couleurs rappelle la terre qui l'a protégée du froid afin de nous annoncer le retour du printemps.

Ingrédients :

- Un paquet d'Oreos
- 4 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 boîte de préparation de flan à la vanille)
- 220g de fromage blanc
- 110g de sucre en poudre
- 10cl de lait
- 200g de crème fraîche.

Préparation :

1. Écrasez finement les Oreos dans un robot culinaire. Mettez de côté $\frac{3}{4}$ de tasse.
Mélangez les Oreos et le beurre fondu dans un bol et remuer jusqu'à ce que le mélange commence à devenir homogène. Verser le mélange dans un plat à four de 30 cm x 30 cm et tasser en une couche uniforme.
2. Dans un bol moyen, fouetter ensemble le mélange pour flan à la vanille et le lait jusqu'à épaississement, puis réfrigérer pendant 10 minutes pour raffermir.
3. Dans un grand bol à l'aide d'un batteur à main, battre le fromage à la crème et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux.
4. Dans un autre grand bol, battre la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe.
5. Incorporer au mélange de fromage à la crème, puis incorporer la crème fouettée.
Verser le mélange sur la croûte d'Oreos et lisser avec une spatule. Soudrager avec le $\frac{3}{4}$ de tasse d'Oreos concassés restant.
6. Réfrigérer jusqu'à ce que le gâteau soit bien refroidi (au moins 3 heures et jusqu'à une nuit).

Cette recette peut être présentée dans des verrines pour des parts individuelles, dans un plat à partager ou découpé et présenté dans des petites assiettes.

