This recipe was given to me by one of my friend and her mom. I am not a cheese cake fan, but when I tasted to this one I was shocked! It taste really smooth and is really delicious!

Ingredients

Graham cookie pie crust

1 Cup of DreamWhip frozen– or 1 ½ à 2 cup for a result less thick

One package of Philadelphia – the square one

1 Teaspoon of Vanilla

One can of fruit for pie – I love Strawberry, but it can be anything!

Preparation

1. In a tall bowl – preferably for whisking – blend until smooth with electric whisks the dreamwhip, the Philadelphia and the vanilla.

2. Once the mix is smooth and homogeneous, spread it on the graham crust evenly.

3. Open the can of fruit for pie you chose, and spread it on top of the cheese mix.

Enjoy this delicious dessert!

For a version less fat, use only light ingredient for the cheese mix.

Version française

Ingrédients

Croute en biscuit graham

1 Tasse DreamWhip congelé – où 1 ½ à 2 tasses pour un résultat moins épais

Un paquet de Philadelphia – celui carré

1 c. thé de Vanille

Canne de fruit à tarte – J’adore les fraises, mais vous pouvez en utiliser d’autres!

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger à l’aide d’un fouet électrique le Philadelphia, la Dreamwhip et la vanille.

2. Une fois le mélange homogène, étendre le mélange sur la croute de graham de façon égale.

3. Ouvrir et vider le contenu de la canne de fruit sur le mélange de fromage.

Régalez-vous!

Pour une version moins grasse, utilisez des ingrédients léger pour le mélange de la base.