**Gâteau au fromage Forêt Noire**

|  |  |
| --- | --- |
| 500 g chapelure sucrée  1 tasse beurre fondu (225g)  6 c a s de cacao  2500g Philadelphia  2 tasses sucre  8 œufs  ¼ tasse farine  2c a thé vanille  600g chocolat, à fondre au bain marie  Cerises Mascarins | **Crèmage mascarpone**  475 mascarpones  475g creme 35  300g sucre glace |

* Combiner chapelure, cacao et beurre fondu, et tasser dans un moule.
* Battre le fromage en crème mousseuse et ajouter graduellement en battant le sucre, les œufs, farine et vanille.
* Tout en remuant, ajouter le chocolat fondu en filet afin d’éviter des grumeaux.
* Recouvrir la croute avec le mélange au chocolat.
* Insérer des cerises dans le mélange en les distribuant aux 1 pouces.
* Cuire avec le mode **Gâteau au fromage.**
* **Une fois cuit, laisser reposer un minimum de 4h.**
* Pour le crémage, mélanger le mascarpone avec la crème 35%.
* En remuant doucement, ajouter le sucre à glace progressivement.
* Remuer plus rapidement jusqu’à la l’obtention d’une pâte.
* Mettre le glaçage de mascarpone sur le gâteau.