**CHEESECAKE FRAMBOISES**

24 portions

**Ingrédients**

# Croûte:

* 500g de biscuit Graham
* 1 tasse de beurre, fondu

# Mélange :

* 2.5kg Philadelphia, ramolli
* 1 ½ tasses de sucre
* 1 c. à thé de vanille
* 2 tasses framboises congelés
* 8 œufs

**Instruction :**

1. Combiner les biscuits Graham, le sucre et le beurre; Presser au fond d’un moule.
2. Battre le fromage à la crème, le sucre, la vanille avec un mélangeur.
3. Ajouter les œufs, un a la fois, mélanger à basse vitesse après chaque œufs, jusqu’à ce qu’ils soient bien mélangé.
4. Ajouter les framboises congelés et mélanger jusqu’à ce qu’elles disparaissent.
5. Verser sur le mélange sur la croute.
6. Mettre au four au mode Quiche.
7. Démouler et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

**Montage :**

Couper des morceaux de 8 pouces par 7 pouces avec un couteau chaud.

Ajouter un pot de coulis au framboise/fraise dans le contenant.