**Gâteau au fromage aux trois chocolats**

|  |  |
| --- | --- |
| 500 g chapelure sucrée  1 tasse beurre fondu (225g)  6 c a s de cacao  2000g philadelphia  600ml lait eagle condensé  6 oeufs  ½ tasse farine  2c a thé vanille  200g chocolat, à fondre au bain marie | **A Fondre ensemble au bain marie**  220g chocolat  1 tasse crème a fouetté |

* Combiner chapelure et beurre et tasser dans un moule.
* Battre le fromage en crème mousseuse et ajouter graduellement en battant le Eagle, les œufs, farine et vanille.
* Diviser la pâte en deux (1200g). Ajouter le chocolat fondu à une moitié de la pâte.
* Recouvrir la croute avec le crémage blanc puis chocolat
* Cuire avec le mode Gateau au fromage
* Mettre le glaçage chocolat/creme sur le dessus