**CHEESECAKE**

24 portions

**Ingrédients**

# Croûte:

* 4-1/2 tasses de biscuit Graham
* 6 c. à table de sucre
* 1 tasse de beurre, fondu

# Mélange :

* 2.5kg Philadelphia, ramolli
* 2 tasses de sucre
* 2 c. à thé de vanille
* 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. Verser sur le mélange sur la croute.
5. Mettre au four au mode Cheese-cake.
6. 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.