



Rouleaux croustillants au gâteau au fromage et au chocolat

Temps de préparation : 15 Portions : 12

Ingrédients

- ½ plateau de gâteau au fromage à la crème française et au chocolat Sara Lee®, congelé
- Huile pour la friture
- 12 grands carrés de pâte à wonton (ou à egg rolls) de 15,24 cm x 15,24 cm (6 po x 6 po)
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 60 ml (¼ tasse) de cannelle
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre de Cayenne
- Sirop au chocolat

Préparation

- Couper le gâteau au fromage congelé en 12 tranches égales de 2,54 cm x 7,62 cm (1 po x 3 po).
- Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier ciré et mettre au congélateur.
- Chauffer l'huile à 375 °F (190 °C).
- Dans un plat peu profond, mélanger le sucre, la cannelle et le poivre de Cayenne.
- Déposer une tranche de gâteau au fromage sur un carré de pâte à wonton, mouiller les bords avec de l'eau, replier les côtés et rouler.
- Placer les wonton dans l'huile chaude; faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en les tournant pour qu'ils soient grillés de tous les côtés.
- Égoutter les wonton et les rouler dans le mélange de sucre.
- Verser du sirop au chocolat dans une assiette de service.
- Couper les wonton en deux en diagonale et les placer dans l'assiette sur le sirop.

Un dessert parfait à partager avec votre tendre moitié : des wontons dorés, croustillants remplis de gâteau au fromage au chocolat crémeux, recouvert de sucre épicé et garni d'un coulis au chocolat.



FROZEN BAKERY