

Chocolate Fudge Swirl Freezer Bars

with a Toasted Oat Crust

120 Minutes

Start here

Before starting, gather all required baking tools.

Bust out

Measuring spoons, spatula, large bowl, parchment paper, small pot, small bowl, whisk, large non-stick pan, 9x5-inch baking pan

Ingredients

	2 Person
Cream	113 ml
Quick Oats	1 cup
Cream Cheese	129 g
Bittersweet Chocolate Chips	¼ cup
Icing Sugar	½ cup
Butter*	6 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

1



Make chocolate ganache

- Grease a 9x5-inch metal baking pan with **½ tsp butter**. (**TIP:** Use the butter wrapper to grease the pan!)
- Line the base and sides of the pan with parchment paper, leaving a 2-inch overhang off the sides. (**TIP:** The overhang will make it easy for you to remove the freezer bars from the pan later.)
- Place **chocolate chips** in a small heatproof bowl.
- Add **4 tbsp cream** to a small pot. Cook over medium heat, whisking constantly, until **cream** comes to a gentle simmer, 2-3 min. (**TIP:** The cream is ready when small bubbles form along the sides of the pot.) Carefully pour **hot cream** over **chocolate chips**.
- Let stand for 1 min before gently stirring with a spatula until **chocolate** is incorporated and **mixture** is smooth.
- Set aside.

3



Make cheesecake

- Add **cream cheese** and **remaining icing sugar** to a large bowl. Beat with a hand whisk or electric mixer until combined and smooth, 1-2 min.
- Add **remaining cream**. Beat until **mixture** is smooth, 3-4 min.
- Pour **cheesecake batter** over **chilled crust**.
- Spoon **remaining chocolate ganache** over **cheesecake** in teaspoon-sized dollops. Insert a small knife or skewer into the **batter** and gently swirl **chocolate ganache** throughout.
- Place **cheesecake** in the freezer until firm, 1-2 hr.

2



Make crust

- Melt **6 tbsp butter** in a large non-stick pan over medium heat.
- Stir in **half the icing sugar, oats** and **½ tsp salt**. Cook, stirring often, until **oats** are golden, 6-7 min.
- Add **3 tbsp chocolate ganache**, then stir to combine.
- Transfer **oat mixture** to the prepared baking pan, then press into an even layer on the bottom of the pan (**TIP:** Use the back of a measuring cup to press the mixture down.)
- Place in the freezer to set, 5-10 min.

4



Finish and serve

- Remove **cheesecake** from the freezer and run a sharp knife around the edges of the pan.
- Gently pull on the parchment paper to remove **cheesecake**.
- Cut into bars or squares, then transfer to a plate.
- Refrigerate until ready to serve.

Barres glacées avec tourbillon de chocolat fondant avec croûte d'avoine grillée

120 minutes

D'abord

Avant de commencer, rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, spatule, grand bol, papier parchemin, petite casserole, fouet, grande poêle antiadhésive, moule en métal de 23x13 cm (9x5 po)

Ingrédients

	2 personnes
Crème	113 ml
Flocons d'avoine à cuisson rapide	1 tasse
Fromage à la crème	129 g
Pépites de chocolat mi-sucré	¼ tasse
Sucre à glacer	½ tasse
Beurre*	6 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Faire la ganache au chocolat

- Graisser un moule en métal de 23x13 cm (9x5 po) de **½ c. à soupe de beurre**. (**CONSEIL** : Utiliser l'emballage du beurre pour graisser le moule!)
- Recouvrir le fond et les parois du moule de papier parchemin, en laissant un excédent de 5 cm (2 po) dépasser sur les côtés. (**CONSEIL** : Cela facilitera le démoulage!)
- Dans un petit bol résistant à la chaleur, ajouter le **chocolat**.
- Dans une petite casserole, ajouter **4 c. à soupe de crème**. Chauffer à feu moyen de 2 à 3 min, en fouettant constamment, jusqu'à ce que la **crème** commence à frémir. (**CONSEIL** : La crème est prête quand de petites bulles se forment sur la paroi de la casserole.) Avec précaution, verser la **crème chaude** sur le **chocolat**.
- Laisser reposer pendant 1 min, puis mélanger délicatement avec une spatule, jusqu'à l'obtention d'un **mélange** homogène et lisse. Réserver.



3 Faire le gâteau au fromage

- Dans un grand bol, ajouter le **fromage à la crème** et le **reste** du **sucre à glacer**. Batta à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique de 1 à 2 min, jusqu'à consistance homogène et lisse.
- Ajouter le **reste** de la **crème**. Batta de 3 à 4 min, jusqu'à consistance lisse.
- Verser la **garniture au fromage** par-dessus la **croûte réfrigérée**.
- Déposer le **reste** de la **ganache** en **cuillérées** sur la **garniture de fromage**. Insérer la pointe d'un couteau ou une brochette de bois dans la **pâte** et former des tourbillons de **chocolat**.
- Placer le **gâteau au fromage** au congélateur de 1 à 2 h, jusqu'à ce qu'il soit figé.



2 Faire la croûte

- Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, fondre **6 c. à soupe de beurre**.
- Incorporer la **moitié** du **sucre à glacer**, les **flocons d'avoine** et **½ c. à thé de sel**. Cuire de 6 à 7 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **flocons d'avoine** soient dorés.
- Ajouter **3 c. à soupe de ganache au chocolat**, puis mélanger.
- Transférer le **mélange d'avoine** dans le moule préparé, puis presser pour recouvrir le fond uniformément. (**CONSEIL** : Utiliser le fond d'une tasse à mesurer.)
- Placer au congélateur de 5 à 10 min pour faire figer.



4 Terminer et servir

- Retirer le **gâteau au fromage** du congélateur et glisser un couteau tranchant le long des parois du moule.
- Tirer délicatement le papier parchemin pour démouler le **gâteau**.
- Couper le **gâteau** en barres ou en carrés, puis transférer dans une assiette.
- Garder réfrigéré jusqu'au moment de servir.