

# Swirled White Chocolate-Cranberry Tart

with Graham Cracker Crust

45 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Remove cream cheese from the fridge and set aside in a warm place to soften.

## Bust out

Medium bowl, measuring spoons, small pot, whisk

## Ingredients

	4 Person
Graham Cracker Crumbs	1 ½ cups
White Chocolate Chips	1 cup
Cranberry Spread	4 tbsp
Cream	113 ml
Cream Cheese	2
Brown Sugar	4 tbsp
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 graham cracker crust

- Melt **6 tbsp butter** in the microwave or in a small pot.
- Add **melted butter, brown sugar, graham cracker crumbs** and **¼ tsp salt** to a medium bowl. Stir to combine until coarse crumbs form.
- Transfer **crumbs** to a 9-inch pie dish, then pat **graham cracker crumb mixture** into the bottom of the dish and about 1-inch up the sides. (**TIP:** Use a flat-bottomed measuring cup or glass to help smooth down the bottom.)
- Bake **crust** in the **middle** of the oven until lightly golden-brown, 12-14 min. Set aside on a wire rack to cool, 10 min.
- Transfer pie dish to the freezer to cool completely, 10 min.



## 3 Make cranberry swirls

- Transfer **white chocolate filling** to **graham cracker crust**, then smooth the surface using a spatula.
- Spoon **cranberry spread** over **white chocolate filling** in teaspoon-sized dollops. Insert a small knife or skewer into the filling and gently swirl **cranberry spread** throughout.



## 2 Make white chocolate filling

- Meanwhile, place **white chocolate chips** and **⅛ tsp salt** in a medium metal bowl.
- Add **cream** to a small pot over medium-high heat. Cook stirring constantly, until **cream** comes to a simmer, 2-3 min.
- Immediately pour **cream** over **white chocolate chips**. Let sit for 1 min, then whisk until smooth.
- Place in the fridge to cool slightly, 10 min.
- Remove **white chocolate mixture** from fridge and add **cream cheese**. Beat, using an electric hand mixer or whisk, until **mixture** is smooth and soft peaks form, 2-3 min.



## 4 Finish and serve

- Transfer **tart** to the fridge until firm, 1 hour.
- Cut into slices using a sharp knife.

# Tourte au chocolat blanc et aux canneberges

avec croûte aux biscuits Graham

45 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Retirer le fromage à la crème du frigo et laisser ramollir à température ambiante.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, petite casserole, fouet

## Ingrédients

	4 personnes
Biscuits Graham, émiettés	1 ½ tasse
Pépites de chocolat blanc	1 tasse
Tartinade de canneberges	4 c. à soupe
Crème	113 ml
Fromage à la crème	2
Cassonade	4 c. à soupe
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 Préparer la croûte aux biscuits Graham

- Fondre **6 c. à soupe de beurre** au micro-ondes ou dans une petite casserole.
- Dans un bol moyen, ajouter le **beurre fondu**, la **cassonade**, les **biscuits Graham émiettés** et **¼ c. à thé de sel**. Mélanger jusqu'à l'obtention de miettes grossières.
- Transférer dans une assiette à tarte de 23 cm (9 po), puis étaler le **mélange** dans le fond de l'assiette à tarte et sur environ 2,5 cm (1 po) de hauteur des parois. (**CONSEIL** : Utiliser un verre ou une tasse à mesurer à fond plat pour aplanir le fond.)
- Cuire la **croûte** au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 min.
- Transférer l'assiette à tarte au congélateur et laisser refroidir pendant 10 min.



## 3 Faire les tourbillons aux canneberges

- Verser la **garniture au chocolat blanc** dans l'assiette à tarte, puis aplanir la surface à l'aide d'une spatule.
- Couronner de cuillerées de **tartinade de canneberges**. Insérer un petit couteau ou une brochette dans la **garniture** et tourner légèrement afin de créer des tourbillons.



## 2 Faire la garniture au chocolat blanc

- Entre-temps, placer les **pépites de chocolat blanc** et **¼ c. à thé de sel** dans un bol moyen en métal.
- Chauffer la **crème** dans une petite casserole à feu moyen-élevé. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** arrive à légère ébullition.
- Verser immédiatement dans le bol contenant le **chocolat**. Laisser reposer pendant 1 min, puis fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Placer au frigo pendant 10 min, jusqu'à ce que le **mélange** refroidisse légèrement.
- Retirer du frigo et ajouter le **fromage à la crème**. Battre de 2 à 3 min, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet, jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse et jusqu'à l'obtention de pics légers.



## 4 Terminer et servir

- Placer la **tourte** au frigo pendant 1 h, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- Trancher à l'aide d'un couteau tranchant.