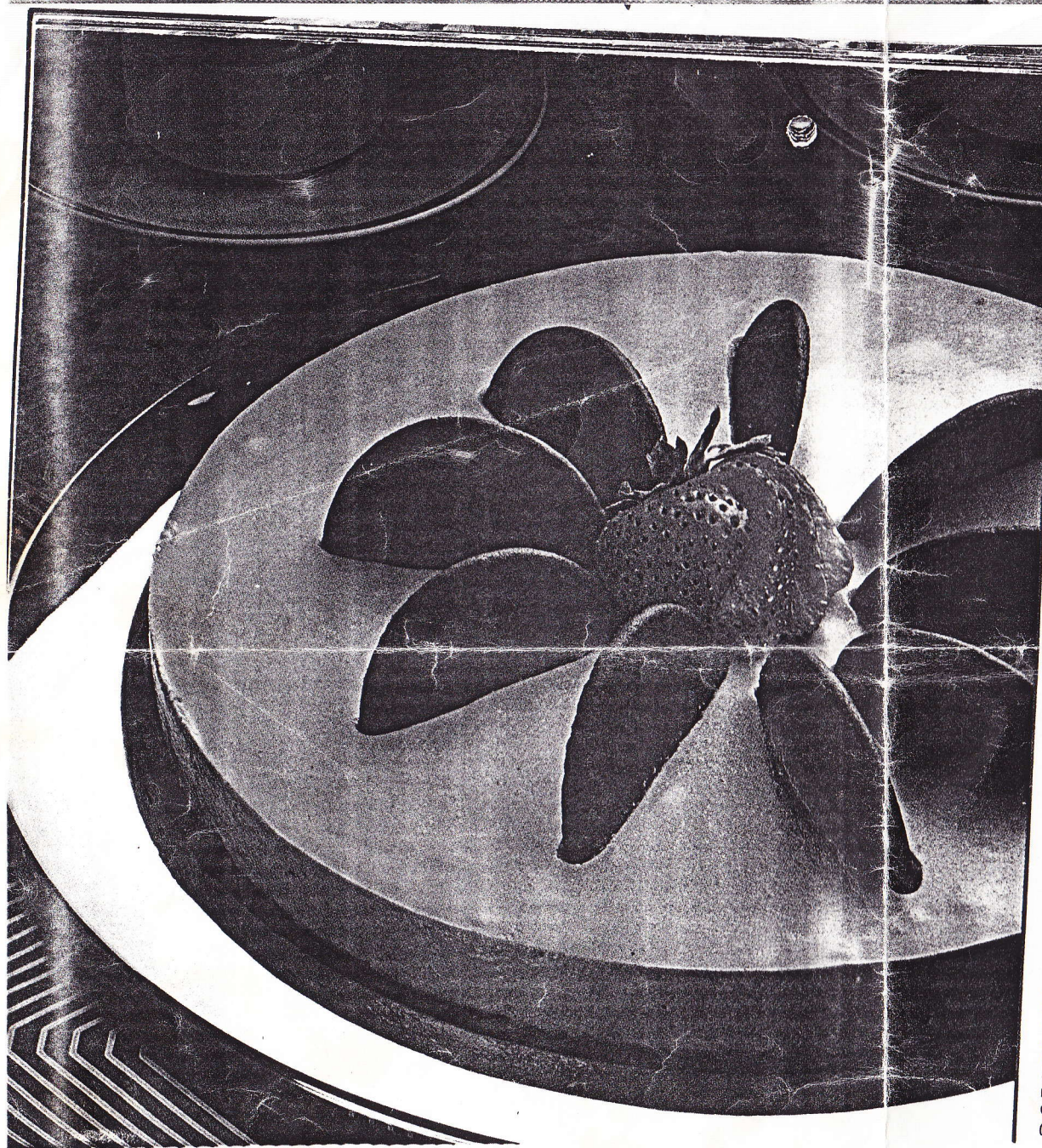




CHOCOLATE VELVET CHEESECAKE

Crust:		
20	chocolate wafers, divided	20
4 tsp	calorie-reduced butter or calorie-reduced margarine, melted	20 mL
Filling:		
1 cup	low-fat (1% m.f.) cottage cheese	250 mL
1	pkg (250 g) low-fat cream cheese	1
2	pkgs (37.5g each) LIGHT CHOCOLATE MOUSSE MIX with NUTRASWEET® brand sweetener	2
1 cup	skim milk	250 mL
1 tsp	vanilla	5 mL
	fresh strawberries	

Crust: Crush 15 of the chocolate wafers; reserve remaining 5 for garnish. Combine wafer crumbs and butter. Press onto bottom of 8 or 9-inch (20 or 23 cm) springform pan. Chill.

Filling: In food processor fitted with metal blade combine cottage cheese and cream cheese; process 1 min. Add mousse mix, milk and vanilla. Scraping down sides of bowl twice, process 3 to 4 min longer or until mixture is very smooth. Pour chocolate mixture over prepared crust. Refrigerate 3 hours or until firm. To serve remove side from pan. Break reserved chocolate wafers in half. Garnish with reserved wafer halves and strawberries. Makes 10 servings.

Calories: Approx. 161 per serving.

GÂTEAU AU FROMAGE AU CHOCOLAT

Croûte:		
20	gaufrettes au chocolat, divisées	20
4 c. à thé	de beurre réduit en calories ou de margarine réduite en calories, fondu	20 mL
Garniture:		
1 tasse	de fromage cottage à faible teneur en gras (1% m.g.)	250 mL
1	pqt (250 g) de fromage à la crème à faible teneur en gras	1
2	75.6 ppts (37,5 g chacun) de MÉLANGE POUR MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT sucré au NUTRASUCMD	2
1 tasse	de lait écrémé	250 mL
1 c. à thé	de vanille	5 mL
	fraises fraîches	

Ecraser 15 gaufrettes au chocolat; réserver les 5 autres pour décorer. Mélanger la chapelure de gaufrettes et le beurre. Presser au fond d'un moule à charnière de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm). Réfrigérer. Dans le récipient d'un robot culinaire muni d'une lame de métal, mélanger le fromage cottage et le fromage à la crème; actionner 1 min. Ajouter le mélange pour mousse, le lait et la vanille. Actionner de 3 à 4 autres min ou jusqu'à homogénéité. Râcler la paroi du récipient une ou deux fois. Verser la préparation au chocolat sur la croûte préparée. Réfrigérer 3 heures ou jusqu'à fermeté. Pour servir, enlever la paroi du moule. Briser en deux le reste des gaufrettes au chocolat. Décorer de demi-gaufrettes et de fraises. Donne 10 portions.

Calories: Env. 161 par portion.