

Gâteau au fromage blanc



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

4 gros œufs

500 gr de fromage blanc

100 gr de fécules de maïs

100 gr de sucre

pour l'aromatiser : zeste d'un citron ou extrait de vanille

Préparation

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule ou l'habillez de papier sulfurisé.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et doublent de volume.

Ajoutez le fromage blanc et mélangez.

Ajoutez la fécules de maïs avec le zeste de citron ou l'extrait de vanille.

Incorporez les blancs en neige délicatement sans les casser petit à petit.

C'est le secret du gâteau, même si les blancs ne sont pas totalement incorporer ce n'est pas grave, il ne faut pas que la pâte soit lisse.

Versez la préparation dans le moule. Enfourez et laissez cuire durant 30 minutes environ.