

Gâteau fromage – Cheese cake



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

Pour le Cheese Cake – **Gateau fromage** :

- 500 g de fromage blanc lissé 40% de matière grasse
- 125 g de sucre semoule
- 35 g de farine
- 2 oeufs entiers
- 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 pâte brisée
- 25 g de beurre

Préparation

Préparez l'appareil à Cheese Cake (gâteau fromage). Mettez dans un saladier le fromage blanc, le sucre semoule, les oeufs, la farine, et la crème fraîche, mélangez à l'aide d'un batteur électrique. Préchauffez le four à 200°. Étalez la pâte dans un moule à manquer et versez l'appareil. Mettez le gâteau fromage au four pendant 15 minutes à 200° et 20 minutes à 160°.

Sortez le cheese cake ou Gateau fromage du four, et laissez-le refroidir avant de le démoulez.

Servez le gâteau fromage froid.

Vous pouvez accompagner ce délicieux **gâteau au fromage** d'un coulis de fruits rouges ou d'une boule de glace suivant vos goûts.