

Gâteau au fromage blanc

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 4 œufs
- 100g de maïzena
- 100g de sucre semoule

Préparation

1. et de quelques minutes pour le réaliser !
2. Dans un cul de poule, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre pour les blanchir.
3. Ajouter aux jaunes le fromage blanc, puis la maïzena tamisée et l'extrait de vanille (environ 1 cuillère à soupe).
4. A part, monter les blancs en neige bien fermes, puis les incorporer petit à petit très (!
5.) délicatement à l'appareil.
6. Il n'est pas nécessaire que la pâte soit lisse et uniforme, c'est ce qui va donner cette texture mousseuse au gâteau, il vaut donc mieux laisser les blancs sans les casser.
7. Verser alors la préparation dans un moule à manqué (recouvert de papier sulfurisé ou beurré et fariné) de 18 ou 20cm de large afin d'avoir un gâteau bien épais, et faire cuire à 160°C pendant environ 30 minutes.
8. Une fois le gâteau refroidi, vous pouvez le saupoudrer de sucre glace avant la dégustation, et le manger nature ou accompagné d'un coulis (de fraises par exemple, c'est la saison !
9.).
10. Bon appétit !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com