

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

GATEAU AU FROMAGE BLANC ET FRUITS ROUGES



Pour 6 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 500 g de fromage blanc (type Jockey par ex)
- 60 g de fécule de maïs (Maïzena)
- 80 g de sucre roux
- 2 oeufs
- 1 vanille
- 150 de fruits rouges

Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Dans un bol, mettre le fromage blanc, les jaunes d'oeufs, la fécule de maïs, le sucre, la vanille et le zeste de citron. Mélanger au batteur électrique.

Dans un autre récipient, battre les blancs en neige ferme. Ajouter les blancs battus au mélange de fromage blanc et mélanger très délicatement pour ne pas casser les blancs.

Mettre dans un moule avec du papier cuisson (plus facile pour démouler). Ajouter les fruits rouges sur toute la surface du gâteau.

Mettre au four pendant 40 mn. Après cuisson, laissez refroidir, démoulez et gardez au frigo avant de servir.

Ce gâteau s'accompagne à merveille avec un coulis de fruit.