

## MES TABLES DE FÊTES



Cheesecake aux framboises

### Ingrédients

- 500 g fromage blanc faisselle
- 125 g sucre poudre
- 3 oeufs
- 1 pâte brisée
- 2 c à soupe de maïzena
- 1 sachet sucre vanillé
- 250 ml de coulis de framboise
- 2 barquettes de framboises

**Préchauffer le four T6/7**

**Faire cuire à blanc votre pâte pendant 10 mn à T 7.**

**Battre ensemble le fromage faisselle, le sucre poudre, le sucre vanillé pour obtenir une pâte homogène, ajouter les oeufs un par un et environ 100 ml de coulis de framboise tout en fouettant. Verser l'appareil sur la pâte, incorporer une poignée de framboise sur le dessus de la pâte et faire cuire environ 1 h à T 6. Le cheesecake doit être cuit mais moelleux, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Mettre au frais pour plusieurs heures.**

**Au moment de servir, découper des parts, parsemer quelques framboises sur le dessus, napper de coulis et saupoudrer de sucre glace.**

<http://mestalesdefetes.canalblog.com>