

# Gâteau aérien amande & figues façon cheesecake



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients :

- 200 g de petits beurres
- 60 g de beurre
- 300 g fromage blanc
- 60 g sucre
- 3 œufs
- 50 g de poudre d'amande
- quelques gouttes d'arôme d'amande amère
- 20 figues

Aud' à la cuisine



Gâteau aérien amande & figues

## ✓ Préparation :

Mixer les petits beurres. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.

Disposer un cercle à pâtisserie beurré sur une feuille de papier sulfurisé. Renverser les miettes de biscuits sur la feuille de papier sulfurisé et les répartir uniformément sur le fond. Les tasser à l'aide du fond d'un verre, en remontant légèrement sur les bords. Placer au frais.

Préchauffer le four à 200°C.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, saler les blancs.

Dans un saladier, battre au fouet le fromage blanc, la poudre d'amande, le sucre puis ajouter les jaunes d'œufs. Verser quelques gouttes d'amande amère et mélanger de nouveau.

Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la préparation précédente.

Couper les figues en rondelles. Disposer la moitié des rondelles sur la couche de biscuits.

Verser la préparation à base de fromage blanc et disposer dessus, les rondelles de figues restantes.

Enfourner pour 20 à 30 minutes.

Placer au frais pendant plusieurs heures avant de servir.

www.audalacuisine.com