

GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS ET A LA VANILLE

Ingrédients pour 4 personnes

3 x OEUFS
300 g CARRE FRAIS
250 g FAISSELLE EGOUTTEE
100 g SUCRE EN POUFRE
40 g MAÏZENA
1 x GOUSSE DE VANILLE
SUCRE GLACE
BEURRE (POUR LE MOULE)

#1. Préchauffer le four à 150°C. Séparer les blancs d'œufs des jaunes.

Fouetter le Carré frais et les jaunes d'œufs dans un saladier. Ajouter la Maïzena et les graines de la gousse de vanille, mélanger bien.

Egoutter la faisselle puis ajouter avec le sucre en poudre dans le saladier.

Fouetter les blanc en neige bien ferme et incorporer délicatement dans la préparation.

Beurrer le moule.

Garnir avec l'appareil.

Enfourner pour 45min

Laisser refroidir le gâteau puis réfrigérer au moins 4 heures.

Poudrer de sucre glace avant de déguster

Partagée par: ledid76@AmisGourmands.fr le
22/05/2021 12:05