

# Käsetorte mit Erdbeeren (Gâteau au fromage blanc)

## Ingrédients pour 6 personnes

### PÂTE

150 g farine  
1 c. à café levure  
100 g sucre  
1 paquet sucre vanillé  
1 oeuf  
100 g beurre  
1 c. à café chapelure tamisée

### GARNITURE

100 g beurre  
5 oeuf  
180 g sucre  
5 c. à café farine  
750 g fromage blanc maigre  
200 g yaourt nature  
1 citron

### NAPPAGE

500 g fraises

# Préparer une pâte avec la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé, l'oeuf et le beurre ramolli et coupé en morceaux. Laisser reposer 30 minutes au frais. Prendre un moule de 24 cm de diamètre et 5 cm de hauteur. Le graisser et y répandre la chapelure. Etendre à la main la pâte sur le fond du moule.

# Pendant ce temps, battre le beurre, le jaune d'oeuf et le sucre jusqu'à obtenir une liquide crémeux. Mélanger avec la farine. Ajouter le fromage blanc, le yaourt, le jus et le zeste râpé du citron. Battre les blancs d'oeuf en neige et mélanger doucement à la préparation.

# Faire cuire pendant 45 minutes à four chaud (th. 5).  
# Recouvrir le gâteau une fois refroidi de fraises coupées en deux.

Classification: dessert (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Karen, notre voisine de Berlin

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo