

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6 personnes  
Temps de préparation 15 minutes.  
Temps de cuisson environ 30 minutes

Préchauffez le four à 180°C

Dans un saladier mettre le fromage blanc, le lait concentré sucré, la farine, mélangez avec un fouet, ajoutez les jaunes d'oeufs et le zeste de citron, mélangez à nouveau.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporez délicatement les blancs d'oeufs dans la préparation au fromage blanc.

Mettre dans un moule en silicone de 20 cm de diamètre et enfournez pour environ 30 minutes.

Le dessus doit-être doré

Laissez refroidir et mettre au réfrigérateur.

Démoulez et servez, accompagné d'un coulis de votre choix.

Le gâteau gonfle dans le four et retombe ensuite, c'est normal;

Source de la recette

Cuisine en Folie

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Mes changements, j'ai utilisé du fromage blanc à 20%, ajouter 40 g de sucre, et le zeste d' un citron jaune.

Vous pouvez préparer le gâteau au fromage blanc la veille, c'est préférable.

Utiliser un moule en silicone de préférence, plus facile au démoulage.

Mon moule fait 20 cm de diamètre, de façon à avoir une bonne hauteur.

Gâteau super léger, aérien et très agréable en bouche.



Une autre façon de présentation

Gâteau au fromage blanc et son coulis de pêche de Cuisine en Folie

GATEAU AU FROMAGE BLANC ET

SON COULIS (AUX CHOIX)



### Ingrédients

500 g de fromage blanc  
à 0 %  
3 oeufs  
90 g de lait concentré  
sucré  
50 g de farine  
1 zeste de citron

### Ajouter un commentaire



←	1	...	11	12	13	14	15	...	45	→
---	---	-----	----	----	----	----	----	-----	----	---