

# GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET FRUITS ROUGES





## Exemple de menu

Cake au thon

Salade composée au poulet

Gâteau au fromage blanc et aux fruits rouges

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes
- Difficultés: 
- Coût: 
- Ustensiles à prévoir : 1 moule à manqué, 2 saladiers

Ingrédients pour 6 personnes :

**Garniture**

- ✧ 3 oeufs
- ✧ 500 g de fromage blanc à 20 %
- ✧ 60 g de sucre
- ✧ 60 g de farine (ou de maizéna)
- ✧ 1 sachet de sucre vanillé
- ✧ 250 g de fruits rouges
- ✧ Sel

Préchauffer le four Th 6 (180°).

Séparer les blancs des jaunes. Dans un saladier, battre les jaunes d'œuf avec le sucre.

Incorporer le fromage blanc au mélange œuf-sucre, puis ajouter la farine et la levure. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

Battre les blancs en neige avec un peu de sel et les incorporer délicatement au mélange.

Verser la pâte dans un petit moule antiadhésif. Cuire au four pendant 20 à 30 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Disposer les fruits rouges sur le dessus. Saupoudrer le sucre vanillé sur les fruits.

Servir froid.