

Gâteau au fromage blanc et framboise



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Le traditionnel gâteau au fromage blanc que l'on peut varier (au citron, il est délicieux) et agrémenter de coulis maison. Les enfants en raffolent. Avec des emporte-pièces, laissez votre créativité s'exprimer dans la présentation !

Ingrédients

- 500 g de fromage blanc
- 100 g de sucre
- 60 g de farine
- 30 g de maïzena
- 3 gros œufs bio
- 250 g de framboises
- 1 cc de sucre
- 2 cs d'eau
- 5 gouttes de jus de citron

Préparation

- 1 Préparation du gâteau au fromage blanc :
Ne prenez pas de fromage blanc non égoutté. Sortez les oeufs du réfrigérateur 1 heure avant la préparation du gâteau.
- 2 Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Séparez les jaunes des blancs. Mélangez les jaunes et le sucre et fouettez pour obtenir un mélange crémeux et blanc, ajoutez les farines petit à petit ou en tamisant, puis le fromage blanc. Mélangez pour obtenir une consistance homogène.
- 3 Battez les blancs en neige très ferme (ne pas oublier la pincée de sel dans les blancs et aucune trace de jaunes dans les blancs). Incorporez-les dans la préparation, d'abord une seule cuillère pour alléger l'appareil puis le reste des blancs en soulevant la préparation.
- 4 Versez la pâte dans un moule (ici un moule a manqué de 25 cm, tapissé de feuille de cuisson) et enfournez pendant 25 à 30 minutes à 200°C (th.6/7). Laissez refroidir le gâteau au moins 30 minutes dans le four, porte fermée (pour éviter qu'il ne retombe trop).
- 5 Préparation du coulis de framboises :
- 6 Laver les fruits avant de les équeuter. Vous pouvez utiliser des framboises décongelées.
- 7 Dans un blender, ajoutez 1 cuillère à café de sucre (1 de plus si vous avez du mal avec le goût acidulé), 2 cuillères à soupe d'eau et 4/5 gouttes de jus de citron. Mixez les fruits. Passez le coulis au tamis pour éliminer les petits grains. Réservez au frais.
- 8 Présentation :
- 9 Avec un emporte pièce, formez des parts individuelles, tapissez votre assiette du coulis de framboise et ajoutez quelques framboises.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

