

# Gâteau au fromage blanc



Créé par  
Appareil

V-ZUG SA  
Comhair-Steam S à partir de 2009

## Pâte

200 g de beurre mou

200 g de sucre

2 oeufs

400 g de farine blanche

50 g de cacao en poudre non  
sucré

1 sachet de levure chimique

Battre le beurre et le sucre en une masse aérée et claire, ajouter les oeufs et continuer de battre jusqu'à ce que la masse prenne une consistance crémeuse. Mélanger la farine, le cacao en poudre et la levure chimique, incorporer en pétrissant à la masse de beurre. Laisser refroidir la pâte pendant 2 heures.

Graisser avec du beurre le fond et le bord du moule démontable. Diviser la pâte en deux. En dérouler une partie sur le fond du moule démontable. Disposer l'anneau. Couper en deux le reste de la pâte, faire un rouleau de l'étendue du moule, le placer sur le bord et le tirer vers le haut sur environ 6 cm.

## Farce au fromage blanc

125 g de beurre mou

150 g de sucre

3 sachets de sucre vanillé

3 jaunes d'oeufs

500 g de séré maigre

300 g de fromage blanc

30 g de Maïzena

4 cs de Cognac



3 blancs d'œufs

Pour la farce, battre le beurre, le sucre et le sucre vanillé pour obtenir une masse aérée et claire. Incorporer les jaunes d'œufs, le fromage blanc, la Maïzena et le cognac. Battre ferme les blancs d'œufs et les incorporer délicatement.

Remplir le moule avec la masse de fromage blanc et la lisser. Etaler le reste de la pâte sur la masse de fromage blanc.

Introduire le moule sur la grille, niveau 2, dans l'espace de cuisson préchauffé. Air chaud 160 °C, 70 minutes.

## Accessoires

---

Moule démontable, Ø 26 cm

Grille

