

Recette écrite par piroulie

<http://piroulie.canalblog.com>



INGRÉDIENTS

PÂTE (fond de tarte)

- 1 oeuf entier + 1 jaune
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 40 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Crème au fromage 1 (pour un moule de 25 cm de diamètre)

- 750 g de fromage blanc à 20% ou 40 % de mg
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 4 gros oeufs
- 180 g de sucre en poudre roux (on peut mettre du sucre blanc)
- 3 cuillères à soupe de farine bombées ou 2 càs de farine et 1 de maïzena*
- 3 sachet de sucre vanillé ou du zeste de citron

RÉALISATION

Pâte

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier: vous devez obtenir une pâte collante que vous aurez un peu de mal à étaler (je farine bien mon plan de travail et mon rouleau). Tapisser un moule à manqué de papier sulfurisé et étaler la pâte (pas trop épaisse)

Garniture

- Dans un grand saladier mélanger à l'aide d'un fouet le fromage blanc , la crème fraîche , le sucre vanillé ou le zeste de citron , la moitié du sucre en poudre et les 4 jaunes puis rajoutez la farine
- Battre les 4 blancs d'oeuf en neige ferme puis rajoutez l'autre moitié de sucre en poudre (pour un cheesecake plus compact inutile de battre les blancs en neige !)
- Incorporez délicatement les blancs en neige au 1er mélange puis verser le tout sur la pâte- Enfournez dans un four préchauffé à 180° puis baisser à 160°
- Cuire 1 heure environ à th 160° en couvrant le gâteau de papier alu 1/4 h avant la fin de la cuisson si le haut est trop doré : même si le centre du gâteau semble manquer de cuisson sortez le gâteau du four quand il est doré. En refroidissant il se solidifie.