



GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients



20



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LA FOND

150 g Petit-beurres, émietté

70 g Beurre, fondu

Beurre, pour le plat

POUR LA GARNITURE

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Sucre

20 g Sucre vanillé

45 g Féculé de maïs

700 g Fromage frais

200 g Yogourt nature

5 Œuf(s)

2 Citron(s), jus et zeste finement râpé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 130 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre fondu. Presser la masse dans un moule graissé à l'aide d'un verre.
3. Pour la garniture: mélanger tous les ingrédients au mixeur-plongeur.
4. Verser le mélange dans un moule à tourte graissé et cuire 110 minutes environ au four préchauffé.
5. IMPORTANT: la garniture est encore molle à la fin du temps de cuisson indiqué. Elle ne devient ferme qu'après environ 6 heures au réfrigérateur.
6. content not maintained in this language