



# 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



simplement

## 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 Whip

**220 g** Sucre

**2 paquet** Sucre vanillé

**60 g** Féculé de maïs

**500 g** Fromage blanc, 20 % de matières grasses

**250 g** Crème acidulée

**5** Œuf(s)

**2** Citron(s),

## 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.