

GATEAU FROMAGE BLANC ET FRAMBOISES

Ingrédients :

50 à 60 g framboises fraîches de préférence
2 œufs jaunes et blancs séparés
250 g fromage blanc égoutté
40 g sucre blond de préférence
20 g sucre à part
35 g de maïzena
½ c à café vanille en grain
½ sachet sucre vanillé

Mettre dans 1 même récipient les jaunes, le fromage blanc, 40 g de sucre, la vanille, le sucre vanillé et la maïzena, fouetter énergiquement au fouet ou avec un batteur.

Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel. A moitié montés ajouter 20g de sucre pour les raffermir

Incorporer presque toutes les framboises (en garder 3 ou 4 pour la déco) et les blancs , très délicatement au mélange initial

Verser le tout dans un moule à cake et au four th 180 pendant 40 mn