http://comete59.wifeo.com/

mon gâteau au fromage blanc / cheesecake au chocolat

ingrédients:

une pâte sablée
500gr de fromage blanc / frais
1 cuillerée à soupe de crème liquide
150 gr de sucre en poudre extra fin de préférence
2 cuillerées à soupe de farine
6 œufs
15 cuillerées à soupe de poudre chocolatée
un moule à charnière

étalez la pâte sablée sur une épaisseur de 5 mm d'épaisseur
garnissez le fond de votre moule
piquez le fond de la pâte avec une fourchette

dans un grand plat, fouettez le fromage blanc avec la poudre chocolatée
pour rendre le mélange très lisse et mousseux,
ajoutez petit à petit la crème, le sucre la farine

séparez le jaunes et les blancs d'œufs
montez les blancs en neige
mettre les jaunes au mélange fromage blanc

incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation fromage blanc

versez par dessus la pâte sablée au fond de votre moule
ne remplissez pas le moule au ras bord car
la préparation va gonfler!

laissez cuire au four environ 30 minutes à feu moyen
c'est cuit lorsqu'une pointe de couteau ressort sèche

laisser refroidir avant d'enlever le tour du moule,
puis faites glisser dans un plat et mettre au frais

à déguster très frais! bon goûter!