



Desserts

Cake au fromage garni de cerises

Pour 8 personnes.

Ingrédients

Pour le fond:

200 grammes de biscuits (émiétés)
100 grammes de beurre (fondu)
2 cuillères à soupe de sucre

Pour le fourrage:

450 grammes de fromage blanc (à température ambiante)
150 grammes de sucre
1 1/2 cuillères à soupe de farine
2 œufs
100 grammes de crème aigre
1 banane (mûre, en purée)

Pour le topping:

800 grammes de cerises (au sirop)
100 grammes de sucre
5 cuillères à soupe de genièvre de groseille
1 1/2 cuillères à soupe de maïzena

Méthode de préparation

Couvrez le fond d'une forme à tarte avec du papier sulfurisé. Mélangez bien ensemble le beurre fondu, le sucre et les biscuits émiétés. Appuyez cela fermement sur le fond de la forme. Placez au frigo. Mélangez la farine et le sucre au fromage blanc.

Mélangez-y ensuite les œufs un par un puis la crème aigre et la banane. Versez ce mélange dans la forme et aplatissez bien. Emballez la forme prudemment dans une feuille d'aluminium et placez-la dans un plat avec de l'eau chaude. Enfourez 45 minutes à 175°.

Laissez la tarte refroidir 1 heure dans le four puis placez-la au frigo. Entretmps mettez les cerises, le sucre, le genièvre et la maïzena dans une petite casserole et portez à ébullition. Laissez s'épaissir pendant environ 2 minutes puis laissez refroidir. Répartissez toutes les cerises sur la tarte.

