



Desserts

Cake frais au fromage avec framboises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes biscuits sablés
60 grammes de beurre (fondu)
600 grammes de fromage à la crème (à température ambiante)
2 œufs (op kamertemperatuur)
100 millilitres de crème aigre (à température ambiante)
1/2 cuillère à café sel
25 grammes de farine
200 grammes de chocolat blanc (fondu)
200 grammes de framboises (fraîches)
beurre

Méthode de préparation

Chauffez le four à 175°C. Couvrez le fond d'une forme à gâteau de 20 cm de diamètre avec du papier sulfurisé.

Mixez les biscuits finement et mélangez-les au beurre fondu. Répartissez le mélange dans le fond de la forme en appuyant avec le côté bombé d'une cuillère. Réservez au frigo.

Chauffez le four à 150°C. Mixez tous les ingrédients pour le cake au fromage, sauf le chocolat blanc, en une masse lisse. En dernier incorporez au mélange avec une spatule le chocolat blanc fondu. Graissez le côté de la forme à gâteau avec du beurre et versez le mélange dans la forme. Enfourniez 1 heure. Laissez le cake refroidir puis mettez-le 2 heures au frigo. Juste avant de servir décorez la tarte avec des framboises fraîches.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à tarte
Mixeur

