



Desserts

## Gâteau au chocolat blanc

Pour 6 personnes.

### Ingrédients

2 décilitres de crème fraîche  
600 grammes de fromage à la crème  
150 grammes de chocolat blanc  
200 grammes de farine  
200 grammes de sucre (fin)  
1 paquet de crème pâtissière Dr. Oetker  
30 grammes de groseilles rouges (pour finir)  
2 cuillères à café de levure en poudre  
40 grammes de beurre (fondu)  
pincer sel (au goût)  
6 œufs

### Méthode de préparation

Chauffez la crème fraîche juste jusqu'au point d'ébullition. Ajoutez le chocolat blanc en morceaux, laissez fondre en remuant puis laissez refroidir complètement.

Chauffez le four à 175°C. Mettez les œufs et le sucre dans un plat et mixez jusqu'à obtenir un mélange aéré jaune pâle. Ajoutez le beurre fondu et mixez encore. Tamisez la farine avec le sel et la levure en poudre. Ajoutez-la par parties au mélange d'œufs et mixez pour avoir une pâte lisse.

Beurrez et saupoudrez de farine une forme à gâteau de 22 cm. Versez la pâte dans la forme et cuisez 45 minutes jusqu'à ce que le fond soit cuit. Laissez le fond de tarte refroidir lentement.

Battez la crème chocolat refroidie de l'étape 1 en ajoutant le fromage à la crème. Mettez au frais. Préparez la crème pâtissière comme indiqué sur l'emballage. Coupez le gâteau horizontalement et tartinez la partie inférieure avec la crème pâtissière. Remettez la partie supérieure puis badigeonnez richement le gâteau avec la crème de chocolat. Garnissez avec les groseilles rouges.

### Ustensiles de cuisine

Four  
Mixeur  
Passoire  
Forme à tarte

