

CHEESECAKE : LA RECETTE



COMMENT RÉALISER UN CHEESECAKE ?

Le **cheesecake** est un **gâteau au fromage frais** très léger et parfait pour l'été. C'est un gâteau anglais très apprécié autant par les enfants que par les adultes.

Vous pouvez sans problème en réaliser un avec l'aide de vos **enfants** qui seront très **heureux** et très **fiers** de déguster leur **cheesecake**.

INGRÉDIENTS POUR FAIRE DES MUFFINS À LA FRAMBOISE :

500 g de fromage frais (fromage blanc)
50 g de farine
200 g de sucre en poudre
4 oeufs
1/3 l de lait
1 citron
Du pain suédois type Vasa (ou spéculoos/petits-beurre)
1 moule à manqué

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DES MUFFINS À LA FRAMBOISE :

1. Râpez le zeste d'un citron.
2. Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes. Réservez les blancs.
3. Versez le fromage blanc, la farine, les jaunes d'oeufs, le zeste de citron et la moitié du sucre dans un grand bol et mélangez le tout.
4. Ajoutez progressivement le lait pour diluer la pâte qui doit ressembler à une bouillie liquide. La quantité de lait ajoutée dépend de la qualité du fromage blanc, certains étant plus liquides que d'autres, il faut parfois ajouter un peu moins ou un peu plus de lait pour obtenir une bouillie un peu plus épaisse qu'une pâte à beignets.
5. Battez les blancs en neige.
6. Ajoutez progressivement le sucre. Les blancs doivent être très battus très ferme.
7. Ajoutez les blancs au mélange précédent.
8. Il faudra alors beurrer le fond du moule et le tapisser de pain suédois écrasé (ou de spéculoos ou de petits-beurre).
9. Versez la pâte dans un moule à manqué. Attention le moule ne doit pas être rempli jusqu'en haut pour que la gâteau puisse monter en cours de cuisson.

10. Faire cuire le gâteau pendant 40 à 55 mn dans un four pré-chauffé à 180 °C.
11. Vérifiez si le gâteau est cuit en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau. Si la lame du couteau ressort propre, le gâteau est cuit.
12. Démouler le gâteau et le laisser refroidir.
13. Il ne restera plus qu'à décorer votre gâteau avant de la mettre au frais.

ASTUCE POUR UNE DÉGUSTATION AU TOP :

Le cheesecake se déguste bien frais et est très bon avec des fruits !

A déguster avec : **de la gelée de fraise.**

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr