

## Le gâteau au fromage blanc de la famille d'Elya

Le gâteau au fromage blanc est une de nos recettes que toute notre famille fais souvent lors des évènements comme un anniversaire, Noël, Pâques ou pour le plaisir...

Quand j'étais petite, je n'aimais pas du tout ce gâteau, mais en grandissant j'ai commencé à en manger et voir a quel point j'aime ce gâteau.

La tarte est ronde, elle est dorée et brille aux rayons de soleil. Le fromage à l'intérieur est blanc, doux et crémeux. Cette tarte est parfumée légèrement au citron et la pâte durcie autour est croustillante.

### **Ingrédients :**

- 4 œufs
- 50g de sucres
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère a soupe de vanille liquide
- 500g de fromage blanc
- 80g de maïzena

### **Préparation:**

1. Préchauffez le four à 180°C sur chaleur tournante.
2. Séparez les blancs d'œufs. Monter les blancs en neige avec la moitié du sucre (25g).

3. Battez les jaunes avec l'autre moitié et les sachets de sucre vanillé jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. Ajoutez le fromage blanc et l'extrait de vanille, puis incorporez la maïzena en pluie.

4. Incorporez enfin les blancs en neige délicatement sans trop mélanger ; s' il reste quelques petits morceaux de blancs en neige c'est normal.

5. Beurrez et saupoudrez un moule à charnière de 20 cm de maïzena en retirant l'excédent, versez ensuite la préparation dans le moule.

6. Enfourez 30 min.