

# Gâteau au fromage blanc

Le cousin du cheesecake, made in Alsace...Un grand classique, gourmand et généreux avec une pointe de citron !

environ 12 parts



Moyen

up to 40 Min.



- 1 Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Préparation de la pâte:

Versez la farine tamisée dans une jatte. Incorporez le sucre, le sel et le beurre coupé en dés. Mélangez les ingrédients au batteur électrique à vitesse lente puis rapide. Ajoutez un peu d'eau jusqu'à obtention d'une pâte bien souple.

- 3 Pétrissez à la main sur un plan de travail. Si la pâte colle, placez-la au réfrigérateur enveloppée dans du film étirable.

- 4 Etalez les 2/3 de la pâte en disque et foncez le moule préalablement beurré et saupoudré de semoule. Modelez la pâte restante en forme de boudin. Formez un bord de tarte d'une hauteur de 2-3 cm env. en pressant le boudin sur le pourtour du moule.

## Ingrédients:

### Matériel:

1 batteur électrique  
film étirable  
1 moule (Ø 26 cm)  
1 rouleau à pâtisserie  
papier cuisson  
1 tamis

### Pour la garniture:

125 gr. de beurre  
140 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
4 jaunes d'oeufs  
4 blancs d'oeuf  
zestes rapés d'un citron non traité  
1 kg de fromage blanc maigre  
50 gr. de semoule de blé  
50 gr. de raisins secs

### Pour la pâte:

200 gr. de farine de blé  
100 gr. de beurre  
1 gr. de sel  
1 c. à s. de sucre

**5 Préparation de la garniture:**

Travaillez à vitesse lente le beurre au batteur électrique. Rajoutez le sucre et le sucre vanillé. Battez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporez les jaunes d'œufs un à un (un jaune toutes les 30 secondes).

**6** Ajoutez les zestes de citron, le fromage blanc et la semoule. Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation. Ajoutez les raisins. Versez et répartissez la préparation de manière uniforme dans le moule. Placez le moule au four.

**7** Sortez le moule du four et décollez les bords du gâteau à l'aide d'une lame de couteau. Laissez refroidir 10 min. Démoulez et déposez le gâteau sur une grille recouverte de papier cuisson. Laissez refroidir.

Conseils

- Vous pouvez congeler le gâteau. Pour la décongélation, passez le gâteau au four préchauffé à 180°C et laissez cuire 10 à 15 min.