

Gâteau neigeux aux fruits d'été

Préparation 40 mn

Cuisson 30 mn

Attente : 12 h + 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

400 g de fromage blanc en faisselle

5 oeufs

150 g de sucre

2 c à s rases de farine

1 citron (j'en ai mis 2)

Sel

Coulis de framboises fait avec des framboises mixées avec un peu de sucre et un trait de jus de citron

Pour le décor :

2 pêches

250 g de groseilles et framboises

La veille mettre le fromage blanc à égoutter dans une passoire fine au dessus d'un saladier et le tout au frais.

Le lendemain laver et essuyer les citrons et râper les zestes. Dans un saladier fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse puis incorporer la farine peu à peu et ajouter les zestes et le fromage blanc égoutté. Mélanger bien pour que la préparation soit homogène.

Tapisser de papier sulfurisé un moule à manqué (j'ai pris un moule antiadhésif que j'ai quand même beurré sans mettre de papier).

Monter les blancs en neiger ferme avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation en soulevant la masse. Verser dans le moule et mettre cuire à four préchauffé à 180° pendant 45 mn. Sortir le gâteau, le démouler et laisser refroidir. puis mettre 1 h au frais.

Au moment de servir peler les pêches et les couper en quartiers.

Napper le gâteau de coulis de framboises et décorer avec les fruits rouges.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>