

Carrés aux cassis marbrés au cheese-cake vanillé

Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson: 30 mn

Ingrédients pour 16 "carrés":

Pour le gâteau aux cassis :

- 150 g de yaourt à la grecque
- 100 g de farine de blé blanche
- 80 g de féculé de pommes de terre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 110 g de sucre blond
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 œufs
- 200 g de cassis surgelés
- Un peu de beurre pour le moule



Pour le cheesecake:

- 200 g de fromage type "Philadelphia" (pour moi le "Nature à tartiner" de chez Leader P)
- 1 œuf entier
- 30 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à café de farine

Pour la décoration:

- Un peu de sucre glace

Recette:

- Préparer le gâteau aux cassis: battre le yaourt et le sucre. Ajouter les œufs, l'extrait de vanille, la farine, la féculé et la levure. Bien mélanger. Ajouter les cassis et bien les répartir dans la pâte. Verser la pâte dans un moule carré beurré (23 sur 23 cm) et bien l'aplanir avec le dos d'une grande cuillère.
- Préparer le cheese-cake: battre le fromage frais avec le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter l'œuf ainsi que la farine. Bien battre.
- "Injecter" la pâte à cheese-cake dans la pâte aux cassis pour faire un effet marbré. Pour cela vous pouvez utiliser un "pistolet" à biscuits ou une poche à douille. Essayer d'injecter bien au fond car la pâte "remonte".
- Préchauffer le four à 180°C et cuire le gâteau pendant 30 mn.
- Laisser refroidir avant de couper en carrés.
- Conserver au réfrigérateur quelques heures (24 heures idéalement) et déguster bien frais saupoudré de sucre glace.