

Temps de préparation : 20 minutes **Temps de cuisson** : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

CHEESECAKE

- 500 g de fromage blanc (0% ou autre) - 50 g de beurre
- 3 oeufs
- 2 petits suisses (20 % mg c'est bien)

- sucre à volonté
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 zeste de citron
- le jus d'1/2 citron
- vanille
- 1/3 de paquet de petits beurre (ou autre sablés)
- 2 cuillères à soupe de sucre roux (pas indispensable)

Préparation de la recette :

Ecraser les petits beurre en grosses miettes dans 1 saladier, y verser dessus le beurre préalablement fondu,

mélanger le tout. Ajouter 2 cuillères à soupe de sucre roux et mélanger.

Etaler cette préparation dans un moule anti-adhésif (moule à manqué c'est bien). Réserver au frigo en attendant.

Mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre (pour moi environ 100 g) jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et clair (au batteur électrique c'est plus rapide...).

Ajouter le zeste et le jus du 1/2 citron.

Ensuite mélanger avec le fromage blanc et les deux petits suisses.

Puis mettre la farine et rendre la préparation homogène.

Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser doucement dans le moule tapissé de petits beurrés.

Une recette de cuisine Marmiton - CHEESECAKE http://www.marmiton.org/recettes/recette-impression_cheesecake...

© Marmiton.org, 1999-2016