



Gâteau au chocolat et au fromage blanc

LA CUISINE DE BOOMY



- 3 œufs
- 200 gr de chocolat noir
- 200 gr de fromage blanc à 20 % de mg
- 2 cs de maïzena
- 50 gr de sucre en poudre

Je me suis servie de mon robot Kitchen'aid pour la préparation l'appareil.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Monter les blancs en neige, réserver.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajouter alors la maïzena et le fromage blanc et mélanger le tout afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter ensuite le chocolat et mélanger à nouveau. Incorporer pour finir les blancs en neige et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

Préchauffer votre four à 180°.

Verser la préparation dans votre moule et enfourner pour 25 minutes.