

## Gâteau au chocolat et au fromage blanc



### La recette

### Ingrédients:

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

- Préchauffer votre four à 180°.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre. Ajouter la maïzena et le fromage blanc. Mélanger. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.
- Ajouter les blancs montés en neige ferme et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- Verser dans le moule et enfourner pendant 25 minutes.
- Décorer à votre convenance, ici sucre glace et copeaux de chocolat