

CHEESE CAKE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes

Difficulté : facile

Coût : économique

- 500 g de fromage blanc égoutté
- 50 g de farine tamisée
- 200 g de sucre en poudre
- 1/3 à 1/2 litre de lait
- 4 oeufs
- 8 crackers
- 1 orange



PREPARATION :

Dans une terrine, mélanger le fromage blanc, la farine, les jaunes d'oeufs et 100 g de sucre.

Délayer peu à peu avec le lait. La quantité de lait dépend de l'absorption du mélange.

La pâte obtenue doit être presque liquide.

Parfumer avec le zeste de l'orange râpé.

Monter en neige les blancs d'oeufs très fermes avec 100 g de sucre et les incorporer délicatement.

Beurrer et sucrer un moule à manqué, tapisser le fond de crackers grossièrement écrasés.

Verser la préparation par-dessus et faire cuire au bain-marie à 180° (th. 6) pendant 30 minutes puis réduire le thermostat 150° (th 5) pendant encore 1 heure.