

Gâteau au fromage de La Viña

Ingrédients :

500 gr. de fromage à la crème (Philadelphia ou similaire)

peut être fait avec du fromage light ou 0% de matière grasse.

250 ml de crème fraîche (35% de matière grasse)

4 oeufs

150 à 200 gr. de sucre

1 cuillère à soupe de farine de blé ou de maïs (Maizena)

Ustensiles :

Moule démontable de 20 cm de diamètre et 6 cm de haut (la tarte monte beaucoup)

Papier cuisson

Préparation :

Allumer le four à 200 degrés de haut en bas (sans air)

Mélanger les œufs un par un avec le fromage à la crème jusqu'à son incorporation totale

Ajouter le sucre et mélanger

Ajouter la cuillère à soupe de farine et mélanger

Ajouter la crème

Mouiller le papier de four et couvrir avec lui le moule

Verser le mélange dans le moule et cuire au four pendant 40 minutes (il sera plus crémeux)

et 50 minutes (plus compacte). Une fois cuit, laisser reposer 4 à 5 heures.