



CULTURE CRUNCH

GÂTEAU 3 INGRÉDIENTS : la recette facile

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 45 min

Temps de repos : –

Temps total : 1 h

Ingrédients : 6 personnes

| |
|--|
| 120 g de fromage frais (Philadelphia) |
| 120 g de chocolat blanc ou de chocolat au lait |
| 3 œufs |

Préparation :

- Casser le chocolat en petit morceaux et placer dans un grand bol.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel jusqu'à la formation de pics mous.
- Mélanger délicatement le fromage blanc avec le chocolat fondu.
- Ajouter les jaunes d'œufs et incorporer délicatement les blancs d'œufs en trois fois jusqu'à obtenir une texture cotonneuse.
- Munir de papier sulfurisé beurré légèrement un moule d'environ 20 cm de diamètre à bords hauts.
- Outre le fonds, chemiser le contour (sur une hauteur de 10 à 12 cm) pour éviter que le gâteau déborde.
- Verser la pâte en répartissant uniformément.
- Placer le moule sur un plateau de cuisson.
- Ajouter 250 ml d'eau bouillante sur le plateau de cuisson pour faire une cuisson à l'eau.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Enfourner durant 15 min. Puis abaisser la température à 160°C et poursuivre la cuisson durant 15 min supplémentaires.
- Éteindre le four et laisser dans le four durant encore 15 min.
- Saupoudrer de sucre tamisé.
- Servir et déguster !