

Gâteau au fromage blanc et coulis de fraises

6 personnes



500 g de fromage blanc
55 g de Maïzena
80 g de sucre
Le zest d'un citron
200 g de fruits rouges congelés
500 g de fraises
Menthe fraîche

Mixer le fromage blanc, le sucre, la Maïzena, les 2 jaunes d'œuf et les zestes de citron

Battre les blancs d'œuf en neige, puis les incorporer à la préparation précédente

Mettre l'appareil dans un moule beurré de 18 cm de diamètre, ajouter les fruits congelés par-dessus et placer au four à 180° pour 45 minutes

Préparer le coulis de fraises en mixant ces dernières avec quelques feuilles de menthe