

Tarte au fromage



Ingrédients:

400 g de pâte brisée
1 kg de fromage blanc
250 g de sucre
2 sachet de crème pâtissière
6 jaunes d'œufs
6 blancs d'œufs

Préparation :

Etalez la pâte dans un moule à tourte

- Piquez le fond avec une fourchette
- Mélanger énergiquement le fromage blanc, le sucre, les contenus des deux sachets de crème pâtissière et les jaunes d'œufs
- Incorporez délicatement les blancs battus en neige très ferme
- Répartissez dans le fond de tarte
- Faire cuire 1h30 à 210°
- Lorsque la tarte prend un bel aspect dorée, couvrir le haut avec du papier alu.

Le moule doit être posé sur la grille, première position du bas du four

<http://poterie-streissel.com>