

PROVA
Gourmet



KÄSEKUCHEN

Sucre vanillé

KÄSEKUCHEN

Sucre vanillé

INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE - NATURE

- 28 g Poudre d'amande blanche
- 52 g Féculé de pomme de terre
- 181 g Farine T55
- 1 g Sel fin
- 91 g Sucre glace
- 96 g Beurre doux
- 53 g Oeufs Entiers

APPAREIL - KÄSEKUCHEN

- 941 g Fromage blanc nature
- 118 g **Sucre vanillé - Prova Gourmet**
- 71 g Semoule de blé
- 188 g Oeufs Entiers
- 9 g Jus de citron jaune
- 118 g Beurre doux

PRÉPARATION

Pour 1 gâteau de 8 personnes

PÂTE SUCRÉE - NATURE

Dans une cuve de batteur munie d'une feuille, sabler les poudres avec le beurre coupé en petit cube. Ajouter ensuite les oeufs entiers, lorsque la préparation s'agglomère, arrêter le mélange, ne pas pétrir. Compléter le mélange à la main si besoin en frasant pour ne pas donner du corps à la pâte. Etaler la pâte à 3.6 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Foncer un cercle microperforé de 20 cm de diamètre légèrement graissé. Cuire 40 minutes à 155°C avec des poids dans le fond de tarte.

APPAREIL - KÄSEKUCHEN

Egoutter le fromage blanc une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, mélanger le fromage blanc, le sucre vanillé et la semoule de blé, détendre avec les oeufs entiers, puis ajouter le jus de citron et terminer avec le beurre très pommade. Garnir le fond de tarte, 1300 gr d'appareil par cercle de 20 cm. Lisser puis nettoyer les bords. Cuire à 190°C, four ventilé, avec une plaque au dessus pour l'effet de voûte; pendant 20 minutes en retournant la plaque à mi-cuisson. Laisser refroidir le gâteau au fromage blanc une nuit au réfrigérateur avant dégustation.

