

# Iucullus succullus



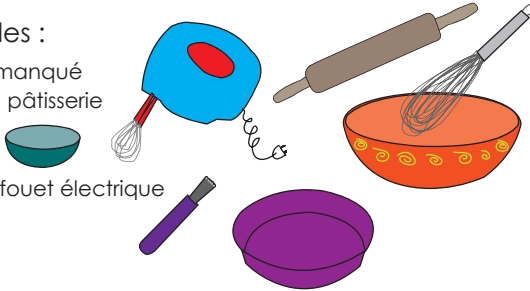
## THE CHEESE CAKE

Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 30 minutes  
(Pour 8 personnes)



Les ustensiles :

- 1 moule à manqué
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 bol
- 1 saladier
- 1 fouet + 1 fouet électrique
- 1 zesteur



Les ingrédients :

- 500 g de fromage blanc
- 70 g de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de maïzena
- 3 œufs
- 1 citron
- 1 paquet de gâteaux de type spéculoos



Préchauffe le four à 180 °C / thermostat 6.

Beurre un moule à manqué. Écrase finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie les biscuits et répartis-les au fond du moule en tassant bien du bout des doigts.

Zeste le citron.

Sépare les jaunes d'œufs des blancs. Dans un saladier, mélange énergiquement au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, puis la maïzena et ajoute le zeste du citron.

Ajoute le fromage blanc.

Bats les blancs d'œufs en neige bien ferme et incorpore-les à la préparation sans les casser.

Pour cela, mélange l'ensemble délicatement avec un fouet, pour bien aérer ton mélange.

Verse l'ensemble sur la poudre de biscuits et mets au four 30 minutes.

Laisse refroidir avant de déguster.