

TARTE AU FROMAGE BLANC (KÄSKÜCHE)

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingrédients : Pour la pâte brisée : 350 g de farine, 125 g de beurre, 2 œufs, ½ sachet de levure, 3 c. à café de sucre.

Pour la garniture : 500 g de fromage blanc, 1 sachet de poudre pudding, 2 jaunes d'œuf, 200 g de sucre, ½ verre de crème fraîche, 50 g de raisins secs, ½ verre de schnaps (eau-de-vie), 3 blancs d'œuf.

Préparation : 30 min, cuisson : 30 min.

Faites macérer les raisins dans l'eau de vie. Préchauffez votre four à 180°. Dans une terrine, mélangez la farine, la levure et le beurre ramolli mais non fondu, mélangez du bout des doigts. Battez les œufs avec le sucre puis ajoutez-les à la pâte, mélangez à nouveau. Après l'avoir bien pétrie, abaissez la pâte au rouleau et garnissez-en un moule de 27 cm de diamètre. Battez le fromage blanc en crème, ajoutez le pudding, puis les 2 jaunes d'œuf, le sucre, la crème fraîche et enfin les raisins égouttés. Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à l'appareil. Remplir le fond de tarte avec ce mélange et mettez au four jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.