

Gâteau au Fromage et au Spéculoos

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	100g
- FARINE	1 c à soupe
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	1 c à café
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	60g
- AMARETTO	2 c à soupe (Facultatif)
- FROMAGE BLANC	500g

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Placez la pâte brisée dans le moule à manquer avec le papier sulfurisé, piquez-la avec une fourchette et réservez au frigo.
- Séparez les blancs des jaunes.
- Monte les blancs en neige ferme.
- D'un autre côté, blanchissez les jaunes avec le sucre semoule au fouet, puis ajoutez la farine.
- Mixez les spéculoos au robot et intégrez-les aux jaunes ainsi que l'Amaretto (si vous le désirez).
- Ajoutez alors les blancs en neige délicatement.
- Répartissez le tout dans le moule sur la pâte et enfournez pour 35 minutes.
- A la sortie du four laissez refroidir un peu avant de démouler.

