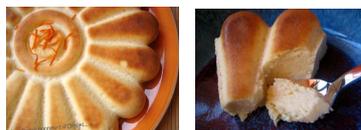


Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

Cheesecake à l'orange

Source : magazine « Cuisine Light ».



Je vous livre la recette dudit magazine, à vous de remplacer le sucre par de l'édulcorant, si vous préférez...

Pour 6 personnes - 67,5 kcal/personne (avec le sucre) -
ou
Pour 8 personnes - 33,75 kcal/personne (avec le sucre) -

1 kg de fromage blanc à 20 % de M.G.
100 g de farine
4 oeufs
50 g de sucre en poudre (j'ai remplacé par 10 g d'édulcorant)
1 demi sachet de sucre vanillé
1 orange
sel

Dans le bol du TM

Mettre les fouets sur les couteaux pour monter les blancs en neige
2 ou 3 min VIT 3,5. Les réserver dans un saladier.

Dans le bol (pas nécessaire de le nettoyer)
Mettre les jaunes d'œufs + le sucre (ou édulcorant)
Mélanger 15 sec VIT 5.

Ajouter le fromage blanc + le zeste râpé de l'orange + le jus de l'orange + le sucre vanillé + la farine tamisée.
Mélangez 15 sec VIT 6.

Ajouter les blancs en neige.
Mélanger 1 min VIT 4.

Verser la préparation dans un moule en silicone (plus facile à démouler)
Perso, j'ai utilisé le grand moule "tournesol" de chez Demarle qui a un diamètre de 28 cm environ car dans le moule plus petit "marguerite", la préparation aurait débordé en cuisant.
Enfournez 45 min à 200°C (th.7)

