

KASKUECHE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 35 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

LEMON CURD FAIRE A L'AVANCE

- 4 citrons de taille moyenne
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de Maïzena

- 60 g de lemon curd
- 2 oeufs
- 400 g de fromage blanc
- 2 c à s de farine
- 50g de sucre en poudre

Etapas de préparation

RECETTE DU LEMON CURD A REALISER A L' AVANCE

1. Laver les citrons et en 'zester' 2, mettre les zestes très fins dans une casserole.
2. Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes dans la casserole.
3. Verser le sucre et la Maïzena; remuer, et chauffer à feu doux.
4. Battre les oeufs dans un récipient séparé. Une fois les oeufs battus, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la maïzena et les zestes.
5. Mettre à feu fort et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir.
6. Attention : toujours remuer lorsque les oeufs sont ajoutés, car sinon la crème de citron pourrait brûler !
7. Enlever du feu et mettre en pots (pots à confiture).
8. Laisser refroidir, et conserver au réfrigérateur.

KASKUECHE

1. Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Mélangez les jaunes avec le sucre en poudre, la farine et le fromage blanc. Ajoutez 60 g de lemon curd.
9. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation, en remuant à l'aide d'une maryse. Versez la préparation dans un moule beurré et fariné.
10. Cuisson : 35 mn à 180°. Le gâteau doit être doré. Laissez-le refroidir avant de le démouler. Servez-le tiède ou froid. Saupoudrez-le de sucre glace.
11. Si vous avez un moule plus grand, faites double dose, ou alors avec cette recette, le gâteau sera un peu moins haut.

