**Gâteau au fromage blanc**

**50 g de fécule de pomme de terre ou de maïs
800 g de fromage blanc
essence de vanille**
**200 g de sucre cristallisé
pâte brisée
2 œufs
2 blancs d'œufs**

Préparez un fond de tarte avec la pâte brisée. Beurrez un moule à charnière et saupoudrez-le de farine. Déposez-y la pâte brisée et pressez-la bien. Découpez l'excédent de pâte sur le bord. Mélangez le fromage blanc avec la fécule et le sucre raffiné.

Mélangez ensuite avec 2 œufs battus, 2 blancs d'œufs battus en neige et une touche d'essence de vanille jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez ce mélange sur la pâte et faites cuire le gâteau à 185°C pendant 30-35 minutes.

Laissez-le refroidir à température ambiante, puis mettez le gâteau au réfrigérateur jusqu'à utilisation.