



Phase **Attaque**

Type : **Desertée**

Recette : **Cheesecake léger**

Calorie	Préparation	Cuisson
170 par personne	5 min	45 min

Ingrédients

Pour 8 personnes

- 1 pâte brisée
- 1 kilo(s) de fromage blanc 0% MG
- 1 cuillère(s) à soupe d'arôme de vanille
- 3 oeufs
- 3 cuillère(s) à soupe de maïzena
- 1 pincée(s) d'aspartam (selon le goût)
- 1 pincée(s) de sel

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Séparez les jaunes et les blancs d'oeufs
3. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec l'édulcorant et la vanille pour obtenir un mélange mousseux
4. Ajoutez la maïzena, puis le fromage blanc
5. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel
6. Incorporez-les délicatement à la préparation au fromage blanc
7. Etalez la pâte brisée dans un moule, puis versez-y la préparation
8. Laissez cuire pendant environ 45 minutes à 180 °C