

Recettes des gâteaux de Catherine FERRARI BERGER du déjeuner du samedi 24 mai 2025 à Aix-en-Provence

1 - Blitz-quarkkuchen ou gâteau fromage blanc "express"

1 kg fromage blanc maigre (3%)
500 gr de cerises (ou un bocal de griottes LDL, les seules dénoyautées)
6 grosses cuillères à soupe de semoule fine
40 gr de maïzena (ou fécule de pomme de terre)
1/2 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs
jus d'1/2 citron
300 gr de sucre (on peut mettre seulement 200 gr)
125 gr de beurre

Battre les œufs, le sucre, et le beurre en mousse

Ajoutez le reste des ingrédients SAUF les cerises qu'on ajoute juste à la fin

Cuire au four dans un moule beurré à 175°C pendant 1h15

Vous pouvez garder le sirop du bocal de cerises et le proposer à mettre sur la part de chacun.

2 - Carrot cake (pour 8 personnes prévoir un moule à manqué ou 2 petits moules à cake)

300 gr de carottes (poids épluchées et finement râpées)
200 gr d'amandes en poudre
50 gr de noix de pécan hachées
4 œufs
175 gr de sucre blond ou roux (150 gr suffisent ou moins)
60 gr de farine
1 sachet de levure chimique
1 citron –
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1/2 cuillère à café de sel
10 gr de beurre pour le moule (ou papier cuisson)
Pour le glaçage : 1 blanc d'œuf, 175 gr de sucre glace (150 gr suffisent, il sera légèrement moins croquant et moins blanc), le jus d'1/2 citron)

- travaillez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et deviennent mousseux.

- Ajoutez le zeste de citron, la farine, le sel, la levure, les amandes, les noix de pécan, les carottes râpées, le jus de citron.

- Montez les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation

- Enfournez et cuire à 180°C pendant 50 mn à 1 h (moins si vous utilisez 2 petits moules).

Lorsque le gâteau est cuit, démoulez-le sur une grille et laissez refroidir.

Préparez le glaçage en fouettant le blanc d'œuf avec le sucre glace et le jus du 1/2 citron. Lorsque la consistance est homogène et un peu mousseuse versez le glaçage sur le gâteau en laissant couler sur les bords. Égalisez à l'aide d'une spatule et laissez sécher au moins 12h.

Ce gâteau se garde plusieurs jours. Je vous conseille vraiment d'attendre au moins 24h avant de le déguster, il sera bien meilleur !