

C'est avec beaucoup de plaisir mais aussi beaucoup d'émotion que je vous dévoile la recette secrète du gâteau au fromage blanc typiquement ashkénaze russe de ma maman Mina Kiner Rybak

Comme vous pouvez le constater il n'y a pas de pâte.

Et oui le vrai keïsskihen ce fait comme ça à ne pas confondre avec le cheesecake américain

Pour ce faire il vous faut :

1 kg de fromage blanc type Jockey 40% ou faisselle

6 petits suisses

Qu'il faut laisser bien bien bien et bien égoutter vous pouvez même le presser dans un linge

3 cuillères à soupe de crème fraîche

2 verres (style petit verre à moutarde) de sucre

3 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre

2 paquets de sucre vanillé

5 œufs

Vous faites monter les blancs en neige

Vous mélanger les autres ingrédients

Vous mélanger le tout très très délicatement

Beurrer un moule carré ou rectangle

Et vous mettez à cuire au four thermostat 6 (que vous aurez préalablement fait préchauffé)

Pendant 45 minutes environ

Attendre avant de démouler

Bon appétit et bonne fête de Shavouot où il est de coutume de consommer du fromage

Si cette recette vous a plu envoyez moi des photos et peut-être qu'un jour je pourrais vous donner la recette du fameux strudel de ma maman.....

ESTHER RYBAK LALOU