

VATROUCHKA - Ватрушка

Ingrédients

1 pot de 1 kg de fromage blanc 20 % de matière grasse que l'on fera égoutter dans un chinois pendant toute la nuit

4 œufs entiers

250 ml de crème fraîche liquide

190 g de sucre en poudre

2 sachets de sucre vanillé

le zeste de 2 citrons

4 cuillerées à soupe de raisins secs



1 pâte sablée prête à dérouler (on peut aussi préparer la pâte sablée soi-même, c'est encore meilleur ! 200 g de farine / 100 g de sucre / 100 g de beurre / 1 œuf)

Préparation

1. Préchauffez votre four Th. 5/6 (170° C / 180° C).
2. Faites gonfler les raisins secs dans une infusion de thé chaud pendant 15 minutes
3. Déroulez la pâte sablée dans votre moule à tarte, en conservant la feuille de cuisson, et piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
4. Dans un grand saladier, battez les œufs avec le sucre.
5. Incorporez la crème fraîche, 700 g de fromage blanc égoutté, le zeste des citrons.
6. Ajoutez les raisins égouttés et versez le mélange dans le moule.
7. Faites cuire dans la partie basse de votre four environ 40 minutes. Le gâteau est cuit quand le mélange à base de fromage est complètement pris au centre.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

Mes notes personnelles :