

Gâteau léger

Pour 6 personnes.

125 g de farine, 1 pincée de levure et de sel, 50 g de sucre, 1 jaune d'œuf, 75 g de beurre, 300 g de sucre, 1 kg de fromage blanc, 12 feuilles de gélatine, 2 paquets de sucre vanillé, 1 citron, le zeste d'une orange, 1 boîte d'ananas.

Avec farine, levure, sel, sucre, jaune d'œuf, beurre, faire une pâte qu'on laissera une demi-heure puis qu'on étalera seulement sur le fond d'un moule à tarte (petit) à fond amovible et beurré. Piquer la pâte, faire cuire 12 minutes à four chaud.

Dans très peu d'eau, faire fondre les sucres. Ajouter les zestes d'orange et de citron (non traités). Laisser chauffer dix minutes. Mettre la gélatine à fondre dans de l'eau froide et ajouter le jus du citron.

Mélanger ensuite sucres, gélatine et jus, fromage blanc et 1/8 de litre de jus d'ananas. Disposer ce mélange sur le fond de pâte laissé dans le moule et recouvrir soit d'un moule à charlotte, soit d'une casserole pour donner une forme.

Mettre au réfrigérateur deux heures. Enlever casserole (ou moule) et moule à tarte. Garnir de tranches d'ananas et de cerises confites en pressant légèrement pour faire tenir cette garniture.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.