



CHEESECAKE JAPONAIS

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 100 ml de lait
- 200 g de fromage frais
(entre 60 et 87% de mat. grasse)
- 100 g de blanc d'œuf
- 30 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 g de levure chimique

Pour la garniture

Fruits de saison selon vos goûts
(par ex. quetsches, pêches, cerises, etc.)

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients de la pâte à la main ou avec un mixer. Verser la préparation dans le siphon Kisag de 0.5 L après l'avoir fait passer dans l'entonnoir & tamis Kisag. Laisser au frais pendant 2 heures au moins.

Insérer une capsule Kisag et secouer énergiquement 8 à 10 fois. Préchauffer le four à 220°C (chaleur tournante).

Répartir les fruits de saison de votre choix sur le fond d'un moule plat prêt à aller au four. Répartir la préparation pour le cheesecake directement sortie du siphon sur les fruits. Laisser cuire 10 minutes. Servir chaud.

Le plaisir de cuisiner!