

Ingrediënten en Recept



Ecrit par MR Chef

**Pour la base du gâteau**

- 500 g. fromage à la crème
- 500 ml. lait
- 5 œufs
- 100 g. le sucre
- 75 g. féculé de maïs
- 1 cuillère à soupe d'essence de vanille

**Pour le caramel**

- 75 g. le sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau

Nous allons d'abord préparer le caramel. Nous avons mis deux cuillères à soupe d'eau et de sucre caramel dans une casserole et l'avons mis sur le feu. Lorsque le sucre devient doré, nous le retirons et le versons dans le moule que nous utiliserons pour faire le gâteau, en le déplaçant bien pour répartir le caramel sur toute la base.

Dans un bol, nous allons mettre les œufs, le sucre et le fromage . Nous battons avec des tiges à faible puissance pour éviter l'apparition de bulles. Ajouter le lait, la fécule de maïs et la vanille et battre à nouveau.

Versez tout mélangé dans le moule où nous avons eu le caramel et placez-le au micro-ondes. Il est entendu que le moule doit être compatible avec le micro , de sorte que des problèmes surviennent.

Nous allumons le micro-ondes à puissance moyenne pendant 10 minutes . Si après ce temps, il n'a pas caillé, nous le laissons encore 5 minutes. Nous pouvons effectuer ces vérifications jusqu'à ce que cela soit fait.

Une fois le cheesecake terminé au micro-onde, on le sort, on le laisse chauffer à température ambiante et on le met au réfrigérateur pendant 4 ou 5 heures.

Une fois refroidi , nous pouvons sortir notre gâteau du moule pour le servir . Nous le ferons avec soin, l'empêchant de se casser pendant le processus.

---

**Bron**

**Recettes Plat**

<https://recettesplat.com/gateau-au-fromage-au-micro-ondes/>

Info Martine Lycke

16/01/2022

In klein Tefalpannetje:

75 g suiker

2 el water

Laten karamelliseren, tot bruin

Dan in vorm gieten die in microgolf kan

In grote kom:

5 eieren

100 g suiker

500 g platte kaas

Mengen

Daarna

500 ml melk

75g maïzena

1 kl vanille extract

Plateau uit microgolf nemen en hierop vorm zetten

Ei mengsel over de gekarameliseerde suiker gieten

Microgolf : Jet

10 min daarna nog 2x 5 minuten bijgegeven

Tot liquide volledig verdwijnt

Taart uit microgolf nemen en laten afkoelen

5 uur laten afkoelen in ijskast

Daarna pas uit de vorm nemen

Fotos

