

## Ingrediënten

**Ce qu'il faut :**

- 200g de chocolat blanc,
- 4 càs de crème liquide,
- 30g de beurre,
- 3 oeufs,
- 50g de sucre,
- 4 càs de maïzena,
- 250g de ricotta



## Recept

Aller ! Aux fourneaux !

- Préchauffer le four à 200°.
- Faire fondre le **200 g chocolat blanc** avec le **30g beurre** au four micro-ondes. Mélanger bien.
- Battre les **3 jaunes** avec le **50g sucre**, verser sur le chocolat, mélanger. Ajouter la **250g ricotta**, la **4cas maïzena** et **4 cas la crème liquide**. Mélanger entre chaque ajout.
- Battre les blancs en neige et ajouter à l'appareil. Mélanger délicatement à la spatule.
- Verser dans un moule à cake et mettre à cuire 25 minutes selon la recette. Pour ma part, il en aura fallu 15 à 20 de plus. A chacun de surveiller la cuisson.
- Laisser refroidir avant de démouler. En sortant du four, quel beau gâteau, bien gonflé, bien doré !! Une heure plus tard, en refroidissant, tout plat-plat... Bon, Plat-plat, mais réussi et bon quand même !

## Bron



<http://monptitcarnetderecettes.unblog.fr/2013/08/14/gateau-a-la-ricotta-et-au-chocolat-blanc/>

**Info Martine Lycke - 10/12/2013**

Gemaakt in gele cakevorm. Vorm ok.

Gaartijd: 200°C – 25 min (prik nog volledig nat) en nog 175°C – 10 min

Buitenkant te veel gebakken, binnenkant ok.

Volgende keer 180°C vanaf het begin.

Inderdaad als ze klaar was mooi omhooggekomen. Heb ze in de oven laten afkoelen, en ook ... naar beneden.

Stel me eigenlijk de vraag hoe je een cake in de oven zet. In de lengte, in de breedte ?

---

**Fotos**

