


Vatrouchka

Ingrédients:

 60 g de beurre	 1 kg de faisselle
 350 g de sucre	 4 sachets de sucre vanillé
 8 c. à s. de farine	 8 oeufs
 20 cl de crème fraîche	 2 c. à s. de jus de citron
 1kg de fromage blanc	 200 g de raisins secs

ÉTAPE 1: Préchauffer le four à 150°C.

ÉTAPE 2: Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

ÉTAPE 3: Faire tremper les raisins dans de l'eau tiède.

ÉTAPE 4: Mélanger au batteur les deux sortes de fromages blancs, la crème fraîche, les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé.

ÉTAPE 5: Ajouter le jus du citron, le beurre fondu, continuer à battre.

ÉTAPE 6: Égoutter les raisins. Monter les blancs en neige ferme.

Incorporer la farine, les raisins et les blancs dans la préparation au fromage, en mélangeant au batteur à petite vitesse.

ÉTAPE 7: Beurrer un moule rond d'environ 23 cm de diamètre. Et verser la préparation.

ÉTAPE 8: Enfourner. Laisser cuire entre 50 et 60 minutes. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau : celle-ci doit ressortir à peine sèche.