

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 8 personnes  
Temps de préparation 20 minutes  
Temps de cuisson environ 50 minutes selon four

Préchauffez votre four à 160°C (chaleur tournante).  
Séparez les oeufs, montez les blancs en neige assez fermes.  
Dans un saladier versez le beurre bien mou.  
Fouettez avec le sucre et le sucre vanillé pour qu'il ressemble à de la pommade.  
Ajoutez les jaunes d'oeufs et continuez à mélanger.  
Incorporez le fromage blanc progressivement puis le zeste de l'orange (râpe fine).  
Ajoutez la farine, la Maïzena et la levure et mélangez avec une cuillère en bois.  
Vous allez obtenir un mélange assez dense, mélangez un peu de blancs en neige pour assouplir la pâte.  
Incorporez délicatement le reste des blancs en neige à la préparation en soulevant la masse avec une spatule.  
Versez dans un moule à kouglof beurré et fariné (pour ma part, moule en silicone).  
Laissez cuire environ 50 minutes.  
Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau (elle doit ressortir sèche).  
Attendez 5 minutes avant de démouler sur une grille pour le laisser refroidir.  
Saupoudrez de sucre glace (facultatif).

Source de la recette "On dîne chez Nanou"  
Cette recette m'a été inspirée par Nathalie 'Mes Nâthisseries'

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Le Topfengugelhupf est un gâteau autrichien au fromage blanc.  
Topf ou Quark est un type de fromage frais utilisée en Autriche et en Allemagne pour les gâteaux.  
Ce fromage est semblable à la ricotta .  
Gâteau ultra léger pour le petit-déjeuner ou le goûter et qui peut être proposé avec de la confiture.

### Ajouter un commentaire



TOPFENGUGELHUPF (gâteau  
autrichien au fromage blanc)



### Ingrédients

250 g de fromage à 20%  
220 g de sucre  
(pour moi 180 g)  
240 g de beurre mou  
(pour moi 200 g)  
270 g de farine  
30 g de Maïzena  
5 oeufs  
1 sachet de  
levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé  
le zeste d'une orange  
Sucre glace (facultatif)

