

3 œufs

1/2 t. Chocolat blanc

1/2 t. Fromage à la crème

Laisse le fromage température pièce au moins 1 h avant l'utilisation.

Sépare les jaunes et les blancs et laisser au frigo jusqu'à utilisation

Mélange le chocolat fondu avec le fromage et mélange jusqu'à homogénéité

Ajoute les jaunes et mélange jusqu'à homogénéité.

Batte les blancs avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics fermes.

Incorporer doucement les blancs au mélange de chocolat et fromage avec une spatule.

Chemiser le moule de papier parchemin.

Mettre le mélange dans le moule couvrir d'un papier alu.

Mettre 1 1/2 t d'eau dans instant pot.

Place le moule sur le support.

Cuire 15 m. à MANUAL/PRESSURE COOK.

Laisser tomber la pression naturellement, complètement

Recette et photo Colette Shank

Gâteau au
fromage à
la japonaise

