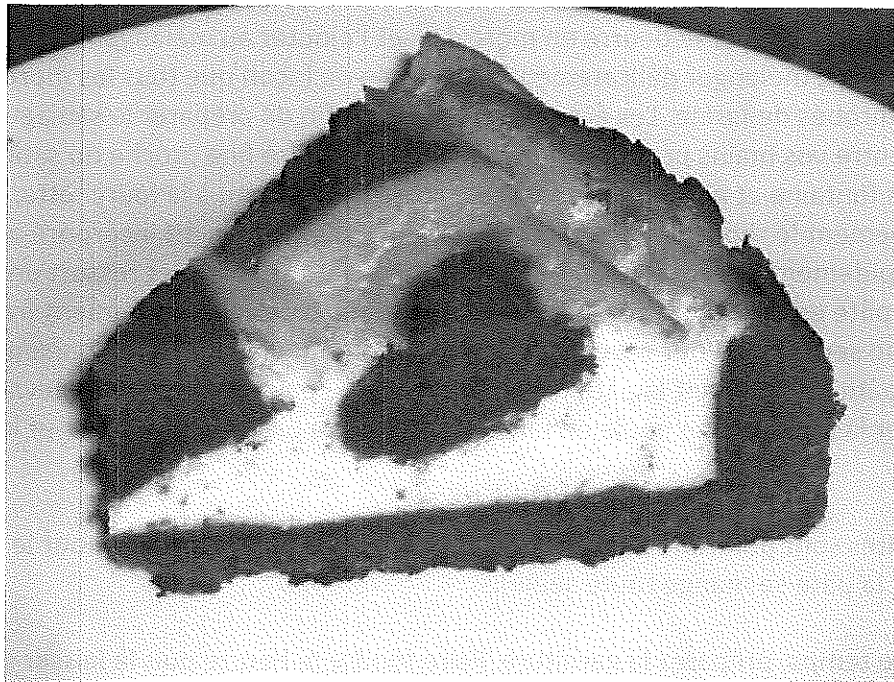


Russischer zupfkuchen : le gâteau allemand au chocolat et au fromage blanc



Ingrédients - pour 6 personnes (diamètre 20 cm)

Pour la pâte sablée levée au cacao :

- 250 g de farine
- 30 g de cacao en poudre
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 100 g de beurre mou

Pour la garniture :

- 70 g de beurre
- 300 g de fromage blanc (ou de fromage frais)
- 90 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 20 g de maïzena

Préparation :

Pour la pâte sablée levée : tamiser la farine et le cacao et les mettre dans un saladier. Ajouter le sucre. Couper le beurre en morceaux et l'ajouter au mélange farine, sucre. Du bout des doigts, mélanger délicatement l'ensemble de façon que tous les morceaux se trouvent enrobés de farine. Les écraser rapidement afin de préparer le sablage. Sabler le mélange entre vos mains propres pour obtenir une poudre fine proche du sable. Mettre le sablage en fontaine et ajouter le sel et l'œuf légèrement battu à la fourchette. Incorporer progressivement le sablage à l'œuf. Lorsque l'œuf est entièrement incorporé au sablage, écraser rapidement à pleines mains, sans pétrir. La pâte se forme et ressort entre les doigts. Former la pâte en boule. Si votre pâte est trop friable et se casse facilement fraiser votre pâte en une seule fois. Pour cela poser votre pâte sur un plan de travail parsemé de cacao. Fraiser la pâte en poussant la pâte par fraction avec la paume de la main, devant soi. Rassembler la pâte en une boule en faisant le moins de pli possible. Filmer et laisser reposer 1 heure.

Ces quantités sont pour un cercle de 26 cm mais il nous faut de la pâte pour le dessus du gâteau (et la pâte se mange toute seule).

Pendant ce temps, préparez la garniture. Faire fondre le beurre puis le laisser refroidir. Mélanger dans le bol du robot le fromage blanc, les sucres, la maïzena, les œufs et le beurre fondu.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Étaler la pâte sur un plan de travail cacaoté (à la place de la farine pour éviter d'avoir de la couleur blanche) puis la disposer dans un moule à charnière ou pour ma part dans un cercle à entremet de 20 cm. Appuyer le rouleau à pâtisserie sur le cercle pour couper l'excédent de pâte.

Garnir avec la préparation au fromage blanc puis couper en morceaux de la pâte sablée cacaotée et les disposer sur le dessus de la préparation (attention à ne pas trop en mettre).

Faire cuire au four pour 60 minutes à 180° (th. 6).

Laisser refroidir 3 à 4 heures avant de déguster.

