 **Gâteau rose au fromage blanc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/G%C3%A2teau-rose-au-fromage-blanc-DSCN4381_24344.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**- 560 g de** [**fromage blanc**](http://recettes.de/fromage-blanc)**- 250 g de crème fraîche  
- 6 œufs  
- 300 g de farine  
- 250 g de sucre  
- 1 càc de vanille en poudre  
- 200 g de pralines concassées** [**Vahiné**](http://www.vahine.fr/nos-produits.html)**- Sucre glace  
- Poudre de pralines**

**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre beurré  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Monter les blancs en neige avec deux cuillerées à soupe de sucre. Réserver.  
Travailler les jaunes d'œufs avec le reste de sucre et la vanille jusqu'à blanchiment.  
Ajouter le fromage blanc et la crème et mélanger.  
Incorporer alors la farine et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.  
Ajouter les blancs en neige en soulevant la pâte avec une spatule.  
Ajouter enfin les pralines concassées en remuant délicatement.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 1 heure 15 minutes environ.  
Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler délicatement sur une grille et de le laisser refroidir entièrement.  
Saupoudrer le gâteau de sucre glace et de poudre de pralines.  
Vous pouvez le servir nature ou comme moi,  l'accompagner de quelques gouttes de coulis de framboise maison.