

**Sernik le gâteau au fromage blanc polonais**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, Gluten, pâtisserie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/09/sernik-le-gateau-au-fromage-blanc-polonais-p1080718.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 200 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 75 g de sucre**  
**- 90 g de beurre**  
**- 1 œuf**  
  
**1 cercle à gâteau de 22 cm de** **Ø tapissé de papier cuisson et posé sur un papier cuisson sur la plaque du four**  
  
Mélanger la farine, la levure et le sucre.  
Ajouter le beurre en parcelles et travailler (au robot pou moi) pour obtenir un sable grossier.  
Ajouter l'œuf et travailler rapidement jusqu'à ce que la pâte se forme.  
Poser la pâte au centre du cercle et l'étaler à la main sur toute la surface.  
Couvrir et garder au réfrigérateur.

**La garniture :  
- 500 g de fromage blanc bien égoutté**  
**- 75 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)  
**- 2 càs de rhum (facultatif)**  
**- 4 œufs**  
**- 110 g de sucre**  
**- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **non traité**  
**- 20 g de farine**  
**- 50 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées  
  
Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**Mettre le fromage blanc à égoutter pour en recueillir 500 g.  
Rincer les raisins secs et les tremper dans un bol d'eau bouillante.Les égoutter et les faire macérer dans le rhum.  
Clarifier les œufs.  
Monter les blancs en neige avec un cuillerée à soupe de sucre.  
Travailler les jaunes au fouet avec le reste du sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux.  
Incorporer à la spatule le fromage blanc bien égoutté.  
Égoutter soigneusement les raisins secs et mettre le rhum dans la préparation au fromage.  
Enrober les raisins avec la farine puis les ajouter à la préparation ainsi que le zeste de citron râpé à la microplane.  
Incorporer enfin délicatement les blancs en neige.  
Verser la préparation dans le moule.  
Bien aplatir la préparation avec le dos d’une cuillère.  
Répartir les amandes effilées sur le dessus.  
Enfourner pour une heure et vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille.  
Faire glisser la feuille sur une grille et attendre que le gâteau soit tiède pour retirer délicatement le cercle.  
Poser sur le plat de service et retirer le papier cuisson.  
Vous pouvez le saupoudrer de sucre glace, je ne l'ai pas fait.