

LA MARE AUX GRENOUILLES

Il faut : 4 œufs



150 g de sucre



60 g de fécule



500 g de fromage blanc



10 cl de crème fraîche



1 citron



Décor : des bonbons gélifiés "grenouilles"



des cure-dents et

des gâteaux style finger pour imiter les joncs du marais



 1) Séparer les blancs des jaunes et battre en neige très ferme	 2) Fouetter les jaunes et le sucre	 3) Ajouter le fromage blanc, la crème fraîche, puis la fécule au mélange sucre.
 4) Incorporer le zeste et le jus du citron.	 5) Mélanger délicatement les blancs en neige et verser dans le moule.	 6) Cuire à 160° environ 45 min 7) Décorer le gâteau