

# Tellement léger !



Tarte au fromage blanc et  
au caramel beurre salé de  
Werther's Original



[www.werthers-original.fr](http://www.werthers-original.fr)

## Ingrédients

Pour un moule, ø 26 cm

### Pour la pâte brisée

- 200 g de farine
- 120 g de beurre
- 80 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

### Pour la garniture

- 5 œufs
- 200 ml de crème à fouetter
- 500 g de lait caillé / fromage blanc
- 200 g de crème aigre
- 200 g de sucre
- 120 g de farine
- Jus et zeste d'un demi-citron Bio

### Pour la couche de caramel

- 2 x recette de base de coulis de caramel beurre salé Werther's Original  
(voir recette sur le site)

### Pour la décoration

- 1 pêche, fraîche ou en conserve

## Préparation

1. Pétrissez la farine avec le sucre, le beurre, l'œuf et une pincée de sel pour réaliser une pâte brisée. Roulez la pâte sur une surface un peu plus grande que celle du moule, placez-la dans le moule et recouvrez-en aussi les bords. Si la pâte brisée colle quand vous la roulez, mettez-la au frais pendant 30 minutes.
2. Préchauffez le four à 180°C, mode convection traditionnelle. Pour la garniture, séparez les œufs. Battez les blancs en neige, puis battez la crème en une chantilly bien ferme. Dans un autre bol, mélangez le jaune d'œuf et le sucre pour obtenir une pâte onctueuse. Ajoutez le lait caillé, la crème aigre, la farine et le jus de citron et mélangez. Intégrez d'abord la crème fouettée, puis les œufs en neige.
3. Répartissez la garniture dans le moule et faites cuire le gâteau pendant 1<sup>h</sup> à 1<sup>h</sup>20. N'ouvrez pas le four pendant la cuisson pour éviter que le gâteau s'affaisse. À la fin du temps de cuisson, entrouvrez simplement le four pour y laisser refroidir le gâteau.
4. Pendant ce temps, préparez la recette de base de coulis de caramel Werther's Original. La pâte doit être très onctueuse une fois refroidie. Versez le caramel sur le gâteau refroidi et étalez uniformément.
5. Avant de servir, découpez la pêche et disposez-la au centre du gâteau.



Cette délicieuse recette contient

Werther's Original Tendre avec une pointe de sel 165g.