



Phase **Active**

Type : **Desserte**

Recette : **Cheesecake aux abricots**

**Calorie**  
149 par personne

**Préparation**  
15 min

**Cuisson**  
60 min

## Ingrédients

Pour 2 personnes

6 abricots  
1 yaourt nature 0%  
200 grammes de fromage blanc 0%  
2 oeufs  
1 blanc d'oeuf  
30 grammes maïzena  
1 touche(s) margarine

## Préparation

1. Préchauffez le four à 150°C (th.5)
2. Beurrez un moule à manqué
3. Coupez les abricots en 2 et ôtez-leur le noyau. Puis découpez-les en quartiers
4. Dans une casserole, délayez la maïzena avec le yaourt sur feu moyen. Mélangez jusqu'à épaississement
5. Incorporez le fromage blanc et mélangez énergiquement
6. Hors du feu, incorporez les jaunes d'oeufs, un par un
7. Dans un saladier, battez les blancs en neige ferme, puis sans cesser de battre, incorporez très délicatement la préparation à base de laitages.
8. Versez la préparation dans un moule préalablement graissé
9. Lissez la surface et déposez-y les quartiers d'abricots.
10. Enfournez et laissez cuire 1 heure environ.
11. Démoulez le cheesecake et laissez le refroidir avant de servir