

# Le gâteau de la vitesse et de l'énergie

## Ingrédients :

500g de fromage blanc  
3 œufs battus  
3 cuillers à soupe de sucre en poudre  
5 cuillers à soupe de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
des cerises et de la crème chantilly

## Recette :

- Dans un saladier, mélanger avec un fouet le fromage blanc, les œufs battus, le sucre, le sucre vanillé et la farine.
- Chemiser un moule à manqué avec du papier sulfurisé.
- Verser la pâte dans le moule et cuire au four préchauffé à 180° pendant 50 minutes.
- Une fois refroidi, décorer le gâteau avec les cerises et la chantilly.

