

Kuko kun fre a froma o & ka tana kremo (sen gluteno)

Ingrédients

- 3 ovoj
- 30g sukero
- 1 tk vanila aromo
- 370g plena kazeo (mi uzis kazeon kun 20% grasenhavo)
- 75g maizena
- 80g ka tanokremo

Préparation

1. Balda revenos la printempaj fruktoj kaj do la bone fruktecaj receptoj, sed dum ni atendas, ni ankora povas ui aliajn gustojn!
2. i tie kun la ka tanokremo, kiun mi uzis en a ma kuko kun kazeo, sen gluten kaj tre facile farebla.
3. Materialo: Ringo 18cm Ingrediencoj: Mi uzis la vanilan aromon Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (filia).
4. Bulu la ovoŝavojn kun la sukero kaj vanilo is la miksa o blanki as, veli as kaj densi as.
5. Aldonu la tralolitan maizenan, poste la kazeon kaj la ka tanokremon.
6. Poste, batu la ovoblancojn is firma a mo, poste rapide aldonu ilin al la anta a miksa o, atentu ne tro miksi.
7. Se restas etaj pecetoj de blankoj, ne gravas.
8. Ver u en muldilon a premringon buteritan kaj aspergitan kun maizena, poste baku tuj en anta varmigita forno je 180°C dum 35 is 40 minutoj, poste estingu la forno kaj iomete malfermu la pordon por lasi in malvarmi i entile dum irka unu horo.
9. Fine, eltiru la kukon el la forno, demuldi in kaj uu in!