

Torta di formaggio fresco e crema di marroni (senza glutine)

Ingrédients

- 3 uova
- 30g di zucchero
- 1 cc di aroma di vaniglia
- 370g di formaggio bianco intero (ho usato un formaggio bianco con il 20% di grassi)
- 75g di maizena
- 80g di crema di marroni

Préparation

1. Sta per tornare la stagione dei frutti primaverili e quindi delle ricette ben fruttate, ma nel frattempo possiamo sempre deliziarci con altri sapori!
2. Qui con la crema di marroni, che ho usato in una torta spumosa di formaggio bianco, senza glutine e molto facile da preparare.
3. Materiale :Cerchio 18cm Ingredienti : Ho usato l'aroma di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Sbattete i tuorli con lo zucchero e la vaniglia fino a quando il composto diventa bianco, gonfio e denso.
5. Aggiungete la maizena setacciata, poi il formaggio bianco e la crema di marroni.
6. Quindi, montate gli albumi a neve, poi aggiungeteli rapidamente al composto precedente, facendo attenzione a non mescolare troppo.
7. Se rimangono piccoli pezzi di albumi, non è un problema.
8. Versate in uno stampo o cerchio imburrato e cosparso di maizena, quindi infornate immediatamente nel forno preriscaldato a 180°C per 35-40 minuti, poi spegnete il forno e socchiudete la porta per lasciarlo intiepidire lentamente per circa un'ora.
9. Infine, togliete la torta dal forno, sformatela e deliziatevi!