

Sernik z kremem kasztanowym (bez glutenu)

Ingrédients

- 3 jajka
- 30g cukru
- 1 łyeczka aromatu waniliowego
- 370g sera białego pełnotłustego (użyj sera z 20% tłuszczu)
- 75g skrobi kukurydzianej
- 80g kremu kasztanowego

Préparation

1. Wkrótce powróć łwiosenne owoce, a co za tym idzie, przepisy na owocowe desery, ale w mi dzyczasie mo emy cieszy łsi łinnymi smakami!
2. Tutaj z kremem kasztanowym, który wykorzysta am w puszystym serniku, bezglutenowym i bardzo łtwym do zrobienia.
3. Narz dzia:Przyrz d 18cm Sk adniki: U y am aromatu waniliowego Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU zapewnia 20% zni ki na ca ej stronie (afiliowany).
4. Ubij ó łka z cukrem i wanili , a łmasa zbieleje, uro nie i zg stnieje.
5. Dodaj przesian łskrobi łkukurydzian , potem serek bia y i krem kasztanowy.
6. Nast pnie ubij bia ka na sztywn łpian łi szybko dodaj je do wcze niejszej mieszanki, uwa aj c, aby nie miesza łzbyt d ugo.
7. Ma e kawa ki bia ek mog łpozosta .
8. Wlej do wysmarowanej mas em i posypanej skrobi łformy lub pier cienia, nast pnie natychmiast w ó łdo piekarnika nagrzanego do 180°C na 35-40 minut, potem wy cz piekarnik i uchyl drzwi, by delikatnie ostyg o przez ma łgodzin .
9. Na koniec wyjmij ciasto z piekarnika, wyjmij z formy i smacznego!