

Ostkaka med kastanjekräm (glutenfri)

Ingrédients

- 3 ägg
- 30g socker
- 1 tsk vaniljarom
- 370g hela kvarg (jag använde kvarg med 20% fett)
- 75g maizena
- 80g kastanjekräm

Préparation

1. Det är snart dags för vårens frukter och därmed fruktiga recept, men under tiden kan vi fortfarande njuta av andra smaker!
2. Här med kastanjekräm, som jag använt i en moussekaka med kvarg, glutenfri och mycket lätt att göra.
3. Utrustning: Cirkelform 18cm Ingredienser: Jag använde vaniljarom Norohy från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
4. Vispa äggulorna med sockret och vaniljen tills blandningen blir ljus, fluffig och tjock.
5. Tillsätt den siktade maizenan, sedan kvargen och kastanjekrämen.
6. Vispa äggvitorna styvt, och tillsätt dem snabbt till den föregående blandningen, var noga med att inte blanda för mycket.
7. Om det finns små bitar av äggvita kvar gör det inget.
8. Häll i en smörad och maizenatäckt form eller cirkel, och sätt in direkt i förvärmad ugn på 180°C i 35 till 40 minuter, stäng sedan av ugnen och öppna dörren lite för att låta den svalna långsamt i cirka en timme.
9. Slutligen, ta ut kakan ur ugnen, vänd ut den och njut!