

Keki ya jibini na krimu ya korosho (bila gluteni)

Ingrédients

- 3 mayai
- 30g ya sukari
- 1 cc ya harufu ya vanila
- 370g ya jibini nyeupe kamili (nimekama jibini nyeupe lenye 20% mafuta ya maziwa)
- 75g ya mahindi
- 80g ya krimu ya marroni

Préparation

1. Karibu kurudi kwa matunda ya chemchemi na kwa hivyo mapishi ya matunda mazuri, lakini wakati tunasubiri, tunaweza kufurahia ladha nyingine!
2. Hapa na krimu ya marroni, ambayo nimetumia katika keki ya jibini nyeupe, bila gluteni na rahisi sana kutengeneza.
3. Vifaa :Mzunguko wa 18cm Viungo : Nimetumia harufu ya vanila ya Norohy kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (mshirika).
4. Changanya na piga njano za mayai na sukari na vanila hadi mchanganyiko uwe mweupe, uvimbe na unene.
5. Ongeza mahindi yaliyosafishwa, kisha jibini nyeupe na krimu ya marroni.
6. Kisha, piga weupe za mayai hadi ziwe povu, kisha ongeza kwenye mchanganyiko wa awali haraka, kwa kuzingatia kutokuchanganya sana.
7. Ikiwa zitabaki vipande vidogo vya povu, sio shida.
8. Mimina kwenye mold au mzunguko uliochorwa mafuta na umetawanywa mahindi, kisha weka moja kwa moja kwenye oveni iliyopashwa moto hadi nyuzi joto 180°C kwa dakika 35 hadi 40, kisha zima oveni na fungua kidogo mlango kuiacha ipoe polepole kwa saa moja ndogo.
9. Hatimaye, toa keki kwenye oveni, iondoe kwenye mold na njooni mfanye furaha!