

Lor peyniri ve kestane kremalı kek (glutensiz)

Ingrédients

- 18 cm çapında bir kek için:
- 3 yumurta
- 30g eker
- 1 ay kaıı vanilya aroması
- 370g tam ya lı beyaz peynir (ben %20 ya lı bir beyaz peynir kullandım)
- 75g ni asta
- 80g kestane kreması

Préparation

1. Yakında bahar meyveleri ve dolayısıyla meyveli tariflerin dönü ü olacak, ama o zamana kadar di er tatlarla da kendimizi ımartabiliriz!
2. Burada kestane kreması ile, glutensiz ve çok kolay yapılabilen, beyaz peynirli köpük gibi bir pasta kullandım.
3. Malzeme: 18 cm çember indekiler: Valrhona'dan Norohy vanilya aromasını kullandım: tüm site için %20 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (ba lantılı).
4. Yumurta sarılarını, eker ve vanilya ile karı ım beyazla ana, kabarana ve koyula ana kadar çırpın.
5. Eleyerek ni asta ekleyin, ardından beyaz peyniri ve kestane kremasını ekleyin.
6. Ardından, yumurta beyazlarını kar haline gelene kadar çırpın, ardından önceki karı ıma hızla ekleyin, çok fazla karı tırmamaya dikkat edin.
7. Küçük beyaz parçacıkları kalırsa, sorun de il.
8. Ya lanmı ve ni asta serpilmi bir kalıba veya bir çember içine dökün, ardından hemen 180°C'ye önceden ısıtılmı fırına koyun ve 35 ila 40 dakika pi irin, ardından fırını kapatın ve kapısını aralayarak bir saat kadar yava a ilittirin.
9. Son olarak, keki fırından çıkarın, kalıptan çıkarın ve kendinizi ımartın!