



Миндальный пирог с кремом безглютеновый



Ингредиенты

- Яйцо 2 шт
- Сахар 135 г
- Мука миндальная 200 г
- Сливочное масло 200 г
- Кукурузный крахмал 65 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 150 г
- Сметана 30% 150 г
- Цедра одного апельсина

Приготовление

Миндальный кекс

Сахар смешать со сливочным маслом, добавить яйца, крахмал и миндальную муку. Выпекать 180 градусов 40-50 минут

Сметанно-цитрусовый крем

Взбить сметану с сыром творожным Cremette Hochland Professional до однородности. Вмешать цедру

Сборка:

На испеченный кекс намазать сметанно-цитрусовый крем. Посыпать запеченными рубленными фисташками и полить медом.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг