

Κεικ με τυρί μασκαρπόνε

Δημοσιεύθηκε από mardin - 31/03/2011 20:28

Υλικά

300 γρ. αλεύρι
χυμός και ξύσμα 3 λεμονιών
300 γρ, τυρί μασκαρπόνε
220 γρ. βιτάμ
250 γρ, ζάχαρη
6 αυγά
Εκτέλεση

1. Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε το αλεύρι με το ξύσμα.
2. Ανακατεύουμε χωριστά το τυρί με το χυμό λεμονιού.
3. Στο μίξερ χτυπάμε το βούτυρο με τα 200 γρ. από τη ζάχαρη και ρίχνουμε έναν έναν τους κρόκους.
4. Προσθέτουμε το μίγμα του τυριού και το μίγμα του αλευριού.
5. Χτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα και προσθέτουμε σιγά σιγά την υπόλοιπη ζάχαρη.
6. Προσθέτουμε στο υπόλοπο μίγμα.
7. Αδειάζουμε σε τσέρκι διαμέτρου 24 εκατοστών και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 40 λεπτά.

=====

Απ:Κεικ με τυρί μασκαρπόνε

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 31/03/2011 20:42

Mardin, καλύτερα να ανεβάσεις τη συνταγή στο σάιτ, εδώ δεν είναι ο κατάλληλος χώρος για συνταγές.....

Τη συνταγή θα τη βάλεις από την κεντρική σελίδα, εκεί που λέει "πρόσθεσε συνταγή"
Επίσης βάλε και φωτό αλλά όχι μεγαλύτερη από 400x300

=====

Απ:Κεικ με τυρί μασκαρπόνε

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 06/04/2011 16:24

ναι πολυ ωραια συνταγη!!Mardin, μου ανεβασετην γιατι εδω θα χαθη και ειναι κρυμα!!:kiss:

=====

Απ:Κεικ με τυρί μασκαρπόνε

Δημοσιεύθηκε από Athina P - 15/02/2019 10:52

Αυτο μου ακουγεται τελειο!Αγαπω τις συνταγες με τυρι κρεμα!

=====