



Продукти:

200 гр яйца
200 гр захар
250 гр маскарпоне
100 гр лешников тахан
100 мл сметана 30%
150 гр брашно
1 ч.л. бакпулвер

Начин на приготвяне:

Включете фурната на 170 градуса, пресейте брашното и бакпулвера.

Намажете с бучка масло и поръсете с брашно форма за кекс с диаметър 20-22 см.

С миксер разбийте яйцата и захарта до светъл, пухкав крем - 8 минути.

Смесете до гладкост маскарпонето, тахана и сметаната.

В три приема редувайте добавянето на брашното и маскарпоне крема към яйчената смес.

Разбърквайте внимателно, като се стремите да запазите обема на сместа.

Изсипете тестото в предварително подготвената форма.

Заравнете повърхността и изпечете до готовност - 45-50 минути.

Проверявайте с помощта на дървена клечка.

Охладете за 5-10 минути във формата, след това върху решетка.

Поднесете поръсен с пудра захар или какао.

