

كب كيك الكستناء



أولاً ، ضعي الزبدة و 150 جرامًا من كريم مارون في وعاء متوسط الحجم واخفقيهم معًا حتى تحصلي على خليط شاحب ورقيق يسقط بسهولة من الملعقة (يكون هذا أسرع باستخدام خفاقة يدوية كهربائية ولكن يمكن أن يتم ذلك باستخدام مضرب خشبي ملعقة).

ثم يضاف البيض قليلا في كل مرة ، ويضرب جيدا بعد كل إضافة

نخلي دقيق الكستناء مع البيكنج بودر واستخدمي ملعقة معدنية كبيرة لتقطيع الطحين ولفه في الخليط ، ثم أضيفي الحليب تدريجيًا عند طي نصفه تقريبًا. يقسم الخليط بالتساوي قدر الإمكان بين علب المافن وبخبز على رف مركزي للفرن لمدة 35-40 دقيقة ، أو حتى يشعروا بالحيوية في المنتصف. نقل إلى رف السلك. عندما تبرد الكيكات تمامًا ، شكلي الطبقة العلوية عن طريق خلط ما تبقى من كريم دي مارون مع الماسكاربوني ووزعيه بالتساوي على كل كعكة. ثم تزين بثلاث شرائح من الكستناء المارون على كل منها ورش خفيف من السكر البودرة.

من الأفضل تناولها طازجة قدر الإمكان ، وإذا قمت بتحضيرها قبل يوم أو قبل ذلك ، فمن الأفضل وضع الطبقة العلوية قبل نصف ساعة تقريبًا من التقديم.