

Chec pufos cu Lămâie – Pur și simplu un deliciu – Merită să încercați rețeta



Îți prezint o rețetă de chech pufos cu lămâie, suficient pentru a umple două tăvi. Este o porție generoasă, ideală pentru a fi savurată alături de persoanele dragi. Această rețetă de chech cu lămâie este ușor de realizat și se potrivește de minune pentru zile de naștere, onomastici sau alte sărbători.

Chec pufos cu Lămâie



Am conceput un **chech pufos**, preparat din multe albușuri, pentru a obține cea mai fină și delicioasă textură pe care ai experimentat-o vreodată. Găsești ingredientele necesare pentru rețeta de **chech pufos cu lămâie**, destinate preparării a două tăvi, mai jos în descriere. De asemenea, te invit să urmărești videoclipul în care îți arăt, pas cu pas, cum să prepari acest delicios.

- 8 ouă mari
- 280 gr de făină (000)
- 250 gr de zahăr
- 2 lămâi, circa 100 ml zeamă de lămâie
- 90 ml ulei fl. soarelui

- 10 gr praf de copt
- 1/4 linguriță de sare
- 10 gr de cacao alcalină

1. Preîncălzește cuptorul la 160 de grade.
2. Separa 8 ouă mari în două boluri diferite – albușurile într-un bol și gălbenușurile în altul.
3. Amestecă gălbenușurile cu jumătate din 250 g de zahăr până se topește zahărul și obții o cremă fină.



4. Adaugă 90 ml de ulei în fir subțire, continuând amestecarea.
5. Bate albușurile spumă, adaugă un praf de sare după 20 de secunde de mixare.



6. Încorporează restul de zahăr în albușuri, amestecând continuu până se obține o spumă densă.
7. În alt bol, adaugă 10 g de praf de copt la 280 g de făină și încorporează treptat acest amestec în gălbenușuri.
8. Adaugă 100 ml de zeamă de lămâie în amestec.

9. Încorporează spuma de albuș în amestecul de gălbenușuri și făină, amestecând cu grijă pentru a nu sparge bulele de aer.



10. Separa puțin aluat și amestecă cu o lingură de cacao alcalină.
11. Toarnă amestecul fără cacao în două tăvi pregătite (unse cu unt și tapetate cu făină).
12. Adaugă aluatul cu cacao peste cel fără cacao și folosește o lingură pentru a crea un model în aluat.



13. Coace checul în cuptorul preîncălzit pentru 50-53 de minute.
14. Lasă checul să se răcească puțin înainte de a-l scoate din tavă.
15. Pudrează checul cu zahăr pudră cât încă este fierbinte.

16. Lasă checul să se răcească complet înainte de a-l tăia și servi.



Românească

Făină, Ouă

Iarnă, Primăvară, Toamnă, Vară

Medie

1 ora 20 min