Bizcocho de piña y crema de frambuesa dukan

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 2 Huevos
- 2 Claras pasteurizadas
- 3 cucharadas soperas de Maicena
- 6 cucharadas soperas de Leche en polvo desnatada
- 1 cucharada sopera de Gluten de trigo
- 1 sobre de Levadura en polvo
- 2 cucharadas soperas de Edulcorante líquido
- 2 cucharadas soperas de Queso batido desnatado 0%
- 1 cucharada sopera de Leche desnatada
- 3 sobres de Edulcorante en polvo
- 10 gotitas de Aroma de frambuesa
- Al gusto de Colorante rojo

Preparación:

Paso 1

En primer lugar prepararemos la crema. En un bol ponemos el queso, la leche, y el edulcorante. Removemos todo hasta que se mezcle bien. Una vez hecho esto añadimos el aroma al gusto y el colorante. Volvemos a mezclar y reservamos en la nevera.

Paso 2

Precalentamos el horno a 180 grados. En un bol ponemos los huevos, las claras y las batimos hasta que queden espumosas. Añadimos el yogurt y volvemos a mezclar. Ponemos la mezcla en la amasadora y vamos añadiendo el resto de ingredientes. Si no tenemos amasadora lo iremos mezclando con la varilla. Cuando tengamos todo bien mezclado lo ponemos en un molde de silicona y lo metemos en el horno durante 30 minutos aprox. comprobaremos pinchando si está hecho. Dejamos dentro del horno enfriar para evitar que se nos baje.

Desmoldar y añadir la crema al gusto.