

Pastel de Queso japonés

Ingredientes:

- Queso Crema 100 gr
- Leche 75 ml
- Mantequilla 35
- Harina 35
- 2 huevos separados (clara y yema)
- Azúcar 40 gr

Precalentar horno a 150°

Separar los huevos

Preparar un baño maría y sumergir el bowl y poner mantequilla, queso crema y leche mezclar con espátula, sacar del bao maria y agregar la harina “cernida”, batir y agregar de último las yemas. Luego filtrar con un colador para quitar posibles grumos y dejar en un bowl a la espera.

Aparte mezclar con batidora de espuma, las 2 bclaras y el azúcar despacio hasta llevar a punto, luego mezclar muy despacio esto con el producto del paso anterior, hasta que parezca un espuma, luego colocar en uno o varios moldes, sacarle las burbujas y luego poner en un horno tipo BAÑO MARIA asi:

- 150° 20 minutos
- Dejar horno semiabierto
- 150° 25 minutos
- Y al final darle vuelta al molde para hornear parejo a 165° 25 minutos (20+25+25)

