

# Cheesecake Japonés



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 20min , Número de porciones: **6**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/cheesecake-japones>

## Preparación

Forrar un molde para horno de 22cm y con base fija con papel de cocina (o pergamino) dejando que queden alrededor de 5 centímetros de papel de sobre de los bordes. Precalentar el horno a 180°C. Ponga las claras de huevo en el congelador hasta que se empiecen a congelar los bordes. Tamizar la fécula de maíz. Ablande el queso crema apenas unos segundos al microondas, pero **NO LO CALIENTE**. En un tazón grande, derrita la manteca a baño maría. Agregar el queso crema y batir bien para combinar. En otro tazón, mezcle las yemas de huevo y 20 g de azúcar. Mezcle la fécula. Calentar la leche hasta que empiece a hervir. Agregar a las yemas de huevo y batir hasta que espese a baño maría sobre agua hirviendo. Añadir esta mezcla a la crema de queso y mezclar bien. Aparte, agregue 55 g de azúcar a las claras de huevo y mezclar a baja velocidad durante 2 minutos y batir a fuego medio hasta que se forme un merengue suave. Añadir ¼ del merengue a la mezcla anterior y mezclar. Añadir el merengue restante y volver a combinar. Volcar en el molde preparado y alisar la parte superior. Poner el molde en un molde para hornear y agregue agua hirviendo

## Ingredientes

- 300 gramo/s Queso Crema
- 45 gramo/s Manteca
- 3 unidad/es Yema de huevo
- 20 gramo/s Azúcar
- 11 gramo/s Fécula de maíz
- 150 cc. Leche
- 3 unidad/es Clara de huevo
- 55 gramo/s Azúcar

## Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Japonesa, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Familia, Gourmet, Visitas, Postre, Dulces

ya que la torta se cocinará al horno pero a baño maría. Hornear durante 15 minutos y luego bajar la temperatura a 160°C y continuar cocinando al horno por 25 minutos hasta que la superficie se vuelva ligeramente dorada. Apagar el horno y dejar el cheesecake en el molde durante 40 minutos a una hora.

#### ▣ **Tip para la receta**

La torta se seguirá cocinando con el calor así que no sobre cocine. Dependiendo del horno, puede que la torta no se dore, pero aún así no cocine mucho más tiempo que el sugerido. Saque la torta de la fuente y colóquela sobre una rejilla para enfriar completamente. Refrigerar y relajarse completamente antes de sacarlo del molde. Se sirve mejor el segundo día

