Cheesecake Japonés



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Almidón de Maíz: 20 Gramos
Claras: 6 Unidades
Harina 0000: 60 Gramos
Leche: 100 c.c.
Queso crema tipo americano: 250 Gramos
Azucar: 140 Gramos
Yemas: 6 Unidades
Jugo de Limón: 2 cdas
Mantequilla: 50 Gramos

Acompañamiento

Azucar impalpable: c/n
Mango: 1 unidad
Salsa inglesa con té matcha: 200 c.c.

Preparación de la Receta

- Calentar baño de María el queso, la leche y la *mantequilla* hasta unirlos.
- Entibiar a temperatura ambiente.
- Agregar la *harina* y el almidón tamizados, luego las yemas y el *jugo* de *limón*.
- Batir con batidora las claras con el azúcar a punto merengue.
- Incorporar con espátula de goma el merengue a la preparación de queso suavemente hasta integrar todo.
- Forrar un molde de *bizcochuelo* de 22 cm con papel *manteca* en el fondo y la pared y engrasar ligeramente con *mantequilla*.
- Volcar la preparación y cocinar en baño de María en horno a 160 ° C por una hora y media
- Retirar del horno y dejar enfriar dentro del molde
- Desmoldar pasando calor y servir porciones con salsa inglesa con matcha y finos gajos de mango.
- Terminar con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-japones