Cheesecake Japonesa

Tiempo de preparación: 55 Min

Ingredientes

Azucar: 140 grs
Fecula De Maiz: 20 grs
Jugo de Limón: 14 Mililitros
Limón para su ralladura: 1 unidad
Queso Crema: 250 grs
Yema: 120 grs
Claras: 260 grs
Harina de reposteria: 60 grs
LECHE ENTERA: 100 miliitros
Mantequilla: 60 grs.
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200ºC sin ventilador.
- Engrasar un molde circular de unos 12 cm con *mantequilla* y cubrir con papel de horno.
- Batir al baño maría el queso *crema*.
- Añadir las yemas y batir.
- Añadir la mitad del azúcar y batir.
- Calentar la leche y la *mantequilla* en el microondas y añadir a la mezcla.
- Incorporar la sal, el *zumo* de *limón* y la ralladura de *limón* y cuando esté homogénea la mezcla retirar del baño maría.
- Incorporar la *harina* y la *maicena* y mezclar bien.
- Batir las claras y cuando estén espumosas añadir el resto del azúcar y montar hasta que estén a punto de nieve.
- Mezclar las claras poco a poco con la masa y verter en el molde.
- Hornear al baño maría a 200 ºC durante 18 minutos.
- Bajar la temperatura a 140 ºC y hornear 30 minutos más.
- Apagar el horno y dejar reposar 30 minutos.
- Abrir la puerta del horno y dejar reposar 30 minutos más.
- Servir.

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