

# Souffle de cheesecake

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Leche:** 35 cc

**Azúcar:** 60 g

**Huevos:** 3 Unidades

**Harina:** 2 cdas.

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Creamcheese:** 200 g

**Crema de leche:** 200 cc

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

**en un bol, mezclamos el creamcheese a temperatura ambiente y 30 g de azúcar**

- Car.
- Agregamos 3 yemas de *huevo* y las incorporamos bien a la preparación
- Luego, agregamos el *jugo de limón*, la *crema* de leche y continuamos mezclando
- Por último, agregamos la leche y reservamos.
- Por otro lado, en una batidora, montamos el merengue con 3 claras de *huevo* y 30 g de azúcar agregado en 2 veces.
- Luego, agregamos 1/3 del merengue a la mezcla de creamcheese y mezclamos bien fuerte
- Añadimos 2 cucharas grandes de *harina* tamizada, unimos y con espátula de goma terminamos de incorporar el merengue restante con movimientos envolventes.
- Volcamos la preparación en un molde desmontable forrado interiormente con papel *manteca* y exteriormente con papel aluminio.
- Cocinamos a baño de maría a 160°C durante una hora.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-cheesecake>