Souffle de cheesecake



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Leche: 35 cc
Azucar: 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 az&uacute

- 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