Souffle de Queso Dulce



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 120 Gramos
Harina 0000: 90 Gramos
Limon: 1 unidad
Mermelada a elección: c/n
Sal: 1 Pizca
Huevos: 5 Unidades
Leche: 80 miliitros
Mantequilla: 50 Gramos
Queso crema tipo americano: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 140° C
- Colocar en una olla a fuego medio leche, queso *crema*, *mantequilla*, la mitad del azúcar, hasta fundir la *mantequilla*
- Sumar fuera del fuego las yemas, *harina*, y mezclar hasta que no queden grumos
- Agregar ralladura de *limón* y reservar
- Batir las claras con una pizca de sal y la otra mitad del azúcar, hasta tener picos firmes
- Sumar *jugo* de *limón* exprimido
- Equiparar las densidades de ambas preparaciones y mezclar todo
- Verter la preparación en un molde con papel *manteca* solo en la base y llevar al horno a baño de María por 50 minutos
- Desmoldar cuando se encuentre a temperatura ambiente y decorar con salsa a elección

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-queso-dulce