Tarta de queso Japones esponjosa

Ingredientes

Huevo: 5 Unidades
Cremor tártaro: ¼ Cucharada
Mantequilla: ¼ taza
Azucar: ½ taza
Jugo de Limón: 1 Unidad
Queso crema a temperatura ambiente: 250 Gramos
Leche: ½ taza
Maizena: 2 Cucharadas
Harina de trigo candeal: ¼ taza

Preparación de la Receta

- **Paso a paso** ?
- Preparar el molde con *mantequilla* y papel encerado a la medida de la base del molde y de las
- Orillas dejar que las tiras sobresalgan.
- Licuar el queso *crema*, la *mantequilla*, las yemas, el *jugo* de *limón*, la ralladura y la leche hasta que
- Se integren bien.
- Montar las claras de *huevo* con azúcar y cremór tártaro hasta tener picos firmes
- Tomar la mezcla anterior y tamizar la *harina* y la maizena y mezclar para tener una mezcla homogénea.
- Añadir las claras montadas a la mezcla de yemas, con cuidado y de forma envolvente
- Cuando todo esté bien integrado se pasa al monde.
- Mezclar la canela con el azucra y se van a bañar super bien.
- Tamizar la *harina*, la *Maicena* y añadirlas
- Seguir batiendo con el batidor .
- Reservar
- Encender a 160grados
- En la base poner *mantequilla* y papel encerado, dejando que sobresalga el papel por el
- Borde del molde, Continuar batiendo con el batidor de globo las claras hasta que empiecen a espumar, en este punto
- Añadir el crémor tártaro y seguir batiendo, añadir poco a poco el azúcar hasta que las claras

- Empiecen a formar picos
- Una vez terminadas de montar las claras, añadirlas poco a poco a la mezcla anterior que teníamos reservada hasta integrar todo
- Verter en el molde, hornear de 50 a60.
- Cuando consideremos que esté terminado, apagar el horno y abrir sólo un poquito de éste y dejar
- Durante unos cinco minutos, después abrir un poco más y dejar otros cinco minutos
- Sacar entonces y poner a enfriar sobre una rejilla.
- Desmoldar y llevar a la nevera durante un par de horas

A la hora de servir

- Espolvorear azúcar glass por encima.

Consulta la receta original en
https://onlinebiblelearning.org/recetas/tarta-de-queso-japones-esponjosa