

TARTA DE QUESO JAPONESA:

INGREDIENTES:

3 claras de huevo

80g de azúcar

1 pellizco de sal

250g de queso cremoso light

3 yemas de huevo

50g de leche desnatada

30g de maicena

1 cucharadita de levadura química en polvo

30g de zumo de limón

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 170°C y ponga a media altura un recipiente (en el que quepa un molde para la tarta, con 1 litro de agua hirviendo. Forre con papel de hornear un molde de 20 cm de diámetro y reserve.
2. Coloque la mariposa en las cuchillas y ponga en el vaso las claras, 30g de azúcar y la sal. Programe 4 min/vel.3 Retire la mariposa y vierta las claras montadas en un bol.
3. Ponga en el vaso 50g de azúcar, el queso, las yemas, la leche, la maicena, la levadura y el zumo de limón. Mezcle 10seg/vel.4. Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y vuelva a mezclar 10seg/vel.4. Vierta el contenido del vaso en otro bol.
4. Incorpore las claras con movimientos envolventes a la mezcla de queso. Vierta la mezcla en el molde reservado.
5. Coloque el molde dentro del horno, sobre la bandeja con agua, para que se cocine al baño maría durante 45-50 minutos (170°C).
6. Retire del horno, deje templar y desmolde. Sirva la tarta templada o fría.