

CHEESECAKE JAPONÉS



Este cheesecake hacía mucho tiempo que quería hacerlo, pero es que últimamente la lista de ?recetas pendientes? se acumulan, cuando hago alguna, se añaden tres más, y el tiempo es limitado.

Siempre he oído que se trata de un bizcocho súper ligero y que gusta tanto a los golosos, como a los que no lo son tanto, hoy tenía una merienda con amigas, en la que cada una de nosotras llevaríamos algo y me he dicho, que podía ser una buena ocasión para preparar este CHEESECAKE JAPONÉS.

Hay una versión más sencilla con menos ingredientes, sólo tres, pero me decidí por ésta que me ha parecido mejor. Pero fijo, que más adelante, preparo esta otra versión.

Ingredientes: molde de 20-22 cm.



250 queso crema

6 huevos grandes

100 ml de leche

140 gr de azúcar glas

60 gr de mantequilla

60 gr de haría de repostería

20 gr de maicena

La ralladura de 1-2 limones

1 cucharadita de zumo de limón

Preparación:

Precalentamos el horno a 180° calor arriba y abajo y, muy importante, sin ventilador.

Untamos nuestro molde desmontable con mantequilla y lo cubrimos con papel de horno, tanto en el fondo como en los laterales, teniendo en cuenta de subir un poco el papel el papel lateral por encima del molde. Como el molde se va a cocer al baño maría, también lo cubriremos por fuera con papel de aluminio, para evitar que entre nada de agua.

Calentamos una olla amplia con agua y cuando hierva la apagamos, encima ponemos un bol donde vamos a trabajar el queso y la mantequilla en estado de pomada hasta que la mezcla sea homogénea.

Añadimos la mitad del azúcar, las yemas y la leche y batimos bien. Cuando tengamos la mezcla añadiremos la sal y la ralladura de limón, apartamos del calor y agregamos las harinas, que habremos tamizado, en dos tandas asegurándonos de que se incorpora bien.

Batimos las claras en el bol de la batidora, cuando veamos que empiezan a espumar añadimos el zumo de limón, cuando las claras empiecen a montar añadimos el resto del azúcar glas, los 70 gr que nos restan, seguimos batiendo a velocidad alta y paramos cuando el merengue al levantar las varillas hagan picos blandos, es decir que el pico se vence y no queda recto.

Llega el momento de incorporar las claras a la mezcla de yemas, lo hacemos en varias tandas hasta que veamos que están completamente incorporadas, pero con movimientos envolventes para que no se nos desmonten mucho.

Ponemos en el molde la masa, y horneamos al baño María, para ello ponemos nuestro molde dentro de otro más grande para poder poner agua caliente hasta un tercio de la altura del molde.

Horneamos durante 20 minutos a 180 °, pasado este tiempo horneamos 15 minutos a 160, para saber que está podemos pinchar con brocheta

Cuando esté apagamos el horno y lo dejamos dentro ½ hora, pasado ese tiempo podemos abrir la puerta del horno y dejamos enfriar

un par de horas dentro del horno.

Y ahora, cuando esté completamente frío, ya podemos decorar simplemente con azúcar glas, o bien podemos añadir unas grosellas o frambuesas, o unas decoraciones de chocolate, unas decoraciones de flores, lo que más os guste, pero teniendo en cuenta de que no pesen mucho para no hundir nuestro cheesecake.

