La famosa tarta de queso japonesa



Consejo del chef

Decorar con azúcar glas, frutos rojos al gusto y hojas de hierbabuena.

Raciones para 4

- ❏ **75 ml** Leche
- ❏ **35 gr** Mantequilla
- ❏ **100 gr** Queso crema
- ❏ **35 gr** Harina de trigo
- ❏ **2** Yemas de huevo
- ❏ **2** Claras de huevo
- ❏ **40 gr** Azúcar glas
- ❏ Arándanos
- ❏ Frambuesas
- ❏ Hierbabuena

1. Calentar la leche hasta hervir. En un bol, colocar la mantequilla y el queso crema, echar encima la leche caliente y remover hasta que los ingredientes se derritan y tener una mezcla homogénea.
2. Tamizar encima la harina y batir también hasta integrar. Después, incorporar las yemas y mezclar bien. Colar y reservar.
3. En un bol aparte, batir las claras y añadir el azúcar glas en 3 veces mientras se bate. Seguir batiendo hasta montar a punto de nieve.
4. Una vez tengamos la textura espumosa de las claras, añadir solo un poco a la mezcla anterior con ayuda de una lengua y con movimientos envolventes para igualar las texturas.
5. Finalmente, verter esta mezcla sobre el resto de claras y remover también con movimientos envolventes.
6. Engrasar bien un molde circular con mantequilla y poner un papel vegetal en la base del mismo. Llenar con la masa de la tarta y alisar si es necesario.
7. Hornear sobre una bandeja con agua para cocinarla al baño María durante 70 minutos a 150 ºC. Dejar enfriar bien y desmoldar.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-de-queso-japonesa/