



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 °C. Dejar enfriar bien y desmoldar.

Notas del Chef

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

