Cheesecake al horno con solo 3 ingredientes



Consejo del chef

Para decorarlo, espolvoréa un poco de azúcar glas por encima.

Raciones para 2

- ❏ 160 g
  Queso en crema
- ❏ 3
  Huevos
- ❏ 130 g
  Chocolate blanco
- ❏ 1 pizca
  Sal

1. Separar las claras y las yemas de los 3 huevos.
2. Por una parte montar las claras con una pizca de sal a punto de nieve.
3. Por otra parte batir el queso crema con el chocolate blanco derretido (a baño maría o microondas) y las yemas de los 3 huevos.
4. Añadir a esta mezcla las claras montadas poco a poco con movimientos envolventes.
5. Verter la mezcla en un molde forrado con papel de hornear sobre una bandeja con agua para cocinar en baño maría.
6. Hornear 35 minutos a 170 grados.
7. Dejar enfriar y desmoldar.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cheesecake-al-horno-con-solo-3-ingredientes/