

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/>

COOKING
LOVERS 