

Cheesecake o pastel de queso japonés

- con sólo 3 ingredientes -



Ingredientes

- 3 huevos medianos
- 120 g de chocolate blanco
- 120 g de queso crema tipo Philadelphia
- Un molde de 18 cms

Si queremos decorar y acompañar:

- Azúcar en polvo o cacao en polvo
- Unas frutas como fresas o frambuesas, melocotón en almibar, kiwi ...
- Sirope de chocolate o fresa, miel, dulce de leche, sirope de chocolate o caramelo.
- Licor de naranja

Mano de obra: 10 minutos

Horneado: 30 minutos

Cantidad : 4 - 6 raciones



- 1** Comenzamos nuestro pastel japonés poniendo a precalentar el horno a 165º C = 330º F. Dejamos en el interior una bandeja honda en la que echamos entre medio litro y un litro de agua. Engrasamos el molde con aceite o mantequilla y espolvoreamos con harina. Sacudimos y reservamos.
- 2** Colocamos el **chocolate blanco** en un cuenco y lo derretimos al microondas, cada 20 segundos removemos para que no se queme porque es chocolate blanco y es mas delicado (también podemos derretirlo al baño maría). Una vez fundido el chocolate, añadimos el **queso crema** y mezclamos bien. Separamos las **yemas** de las **claras** e incorporamos las yemas de huevo batidas y mezclamos todo muy bien.
- 3** **Montamos las claras a punto de nieve** y cuando estén montadas las echamos en la mezcla en dos veces y removemos con una espátula hasta que se integren en la mezcla. Echamos la mezcla en el molde de unos 18 cm y **horneamos a 165 grados durante 30 minutos**. Una vez horneado, **apagamos el horno** y no sacamos el pastel, **lo dejamos otros 15 minutos más**. Retiramos y dejamos enfriar. Una vez frío y después de desmoldarlo espolvoreamos con azúcar en polvo o cacao, frutas en láminas, sirope de fresa o chocolate, o licor de naranja y a disfrutar de su delicioso sabor... !!!