

CHEESECAKE Japonesa

by Lilou

INGREDIENTES

Para un molde de 20 cm de diámetro (no desmontable) y 8cm de alto:

- 250 g de queso crema
- 60 g de mantequilla
- 6 huevos
- 140 g de azúcar glass
- 100 ml de leche
- 60 g de harina para repostería
- 20 g de maicena
- La ralladura de 1 limón
- 1/4 de cucharadita (1g) de cremor tártaro o 1 cucharadita de zumo de limón
- Una pizca de sal



limón



leche



maicena



sal



mantequilla



cremor tártaro
o zumo de limón

ELABORACIÓN

1 Precalienta el horno a 200 °C con calor arriba y abajo, sin ventilador.

Engrasa el interior del molde con mantequilla y enháralo después asegurándote de que queda todo cubierto. Haz un círculo de papel de horno que cubra toda la base y colócalo al fondo del molde. Recorta dos tiras de unos 5 cm de ancho y colócalas formando un aspa, que sean suficientemente largas como para sobresalir del molde por los laterales.

3 Hierve agua en una olla grande. Apaga el fuego y coloca encima de la olla un bol (de mayor diámetro que la olla pero que quede el fondo del bol sumergido en el agua).

4 Echa el queso crema y la mantequilla en el bol, deja que se ablanden y bate hasta conseguir una crema homogénea. Añade la mitad del azúcar glass (70g), las yemas de los huevos y la leche. Ve batiendo manualmente después de cada ingrediente que añades. Agrega la sal y la ralladura de limón. Retira el bol de la olla de agua caliente.



5

Tamiza aparte la harina junto con la maicena.

**6**

Añade la harina y la maicena tamizados a la mezcla de queso, yemas y azúcar. Mezcla bien los ingredientes manualmente.

7

Monta las claras en otro recipiente hasta que esponjen. Añade el cremor tártaro (o en su defecto, el zumo de limón). Bate de nuevo y añade la otra mitad de azúcar glass. Monta esta mezcla hasta conseguir picos blandos (cuando al levantar las varillas se forma un pico de merengue pero cae hacia un lado). Te recomendamos utilizar varillas eléctricas para montarlas al punto.

**8**

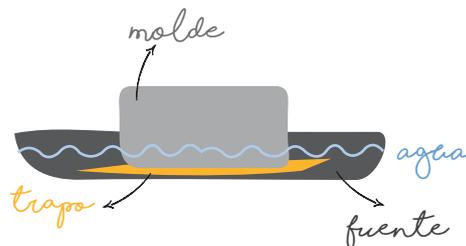
Mezcla manualmente con una varilla los dos preparados hasta que la mezcla quede homogénea.

9

Vierte la mezcla de la cheesecake en el molde, dejando al menos 1,5 cm de espacio libre por arriba para que pueda crecer y golpea un par de veces el molde (la base contra la mesa de trabajo) para quitar posibles burbujas.

10

En una fuente de horno al menos 3 cm más grande que el molde y con profundidad, coloca un trapo en el centro. Pon el molde encima y echa en la fuente agua caliente hasta que cubra un tercio de la altura del molde (nosotros aprovechamos la que hemos calentado antes, es muy importante que no esté fría).

**11**

Pon la fuente con el molde en la altura más baja de tu horno. Cuece al baño maría a 200 °C durante 18 minutos, baja después la temperatura a 160 °C durante 15 minutos y luego apaga completamente el horno. Espera media hora con la tarta dentro y finalmente abre la puerta del horno para que se enfríe lentamente.

12

Para desmoldar basta con darle la vuelta sobre un plato. Espera un poquito a que se enfríe y está lista para comer.

¡Hora de disfrutar!

COSAS IMPORTANTES



El ingrediente más raro de esta receta es el **cremor tártaro** y como bien habéis visto, se puede sustituir por zumo de limón. Es un tipo de ácido que se utiliza básicamente para estabilizar las claras montadas a punto de nieve. Si no tienes a mano puedes sustituirlo por la misma cantidad de un sobre de ácido para gaseosillas o más sencillo, por una cucharadita de zumo de limón como aparece en la receta.

El molde que recomendamos utilizar es uno **NO desmontable** porque como habéis podido leer en la receta, la tarta se cocina dentro del horno al baño maría y, al ser un recipiente estanco, evitamos que pueda colarse agua. Si solo tienes de los desmontables, puedes envolverlo en papel de aluminio para evitar fugas, aunque es posible que se cuele algo de agua y el fondo de la tarta quede apelmazado.

A nosotros nos gusta el sabor tal cual, sin añadir ingredientes extras para decorar ni acompañar. Lo único que permite la verdadera receta de tarta de queso japonesa es añadir pasas. Si quieres hacerlo, en el paso **9**, puedes añadir un puñadito de pasas en la base del molde antes de verter la mezcla.

Si durante el primer tramo de cocción se está dorando demasiado la parte de arriba de la tarta, pon encima una hoja de papel de aluminio y listo.

El mejor momento para hacer fotos y vídeos es nada más la desmoldas ya que tiene ese efecto de flan bailongo que tanto nos gusta.

