



PASTEL JAPONÉS DE QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- Pastel de queso japonés
- Tres huevos
- 120 gramos de chocolate blanco
- 120 gramos de queso crema

MODO DE PREPARACIÓN

¿Un pastel sin pan? Sí, y además estamos seguras que se convertirá en un favorito de todos por la sencillez de su preparación y su delicioso sabor. ¡Conócelo!

Separa las yemas y las claras de huevo en dos recipientes diferentes. Cubre la clara de huevo con plástico autoadherente y reserva en el refrigerador.

Precalienta el horno a 170 grados.

Mientras el horno gana temperatura, coloca el chocolate en un tazón, posteriormente, pon el tazón sobre una cacerola con agua hirviendo, a manera de baño maría.

Bate el chocolate hasta se derrita, una vez conseguido, agrega el queso crema e integra ambos ingredientes.

Agrega las yemas y revuelve a la perfección.

Bate las claras hasta lograr una mezcla homogénea y agrégalo lentamente al tazón del chocolate.

Para formar el pastel puedes utilizar papel vegetal circular o utilizar un molde; no olvides aceitarlos completamente.

Coloca la mezcla dentro del molde y colócalo dentro del horno con un recipiente con agua caliente debajo.

Hornea a 170 grados durante 15 minutos, disminuye a 160 grados por 15 minutos más y finalmente, deja reposar 15 minutos más con el horno apagado.