

Cheesecake Japonés

POR OSVALDO GROSS



INGREDIENTES

- 250 g queso crema duro tipo filadelfia
- 6 yemas
- 140 g azúcar refinado Premium Chango
- 6 claras
- 50 g manteca/mantequilla
- 100 cc leche entera
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 60 g harina 0000
- 20 g almidón de maíz Chango

PREPARACIÓN

- Calentar en microondas o Baño de María: el queso, la leche y la manteca hasta unirlos. Entibiar a temperatura ambiente. Unir la harina y el almidón de maíz tamizados, luego las yemas y el jugo de limón. En la batidora batir las claras con el azúcar refinado a punto merengue, con espátula de goma incorporar el merengue a la preparación de queso suavemente hasta integrar todo. Forrar un molde de bizcochuelo o genoise de 22 cm de diámetro con papel manteca en el fondo y la pared. Enmantecar. Volcar la preparación. Cocinar en Baño de María en horno a 160° C en horno moderado, por 1 ½ hora aproximadamente. La corteza se dora bastante. Retirar del horno y dejar enfriar muy bien dentro del molde. Luego pasar el molde por calor y desmoldar.

CREMA INGLESA

- 150 cc leche
- 100 g crema de leche
- 3 yemas
- 60 g azúcar refinado Premium Chango

CREMA INGLESA

- Calentar la leche, la crema y la mitad del azúcar refinado. Batir las yemas con el resto del azúcar. Unir ambas preparaciones y cocinar sobre Baño de María hasta que comience a espesar. Temperatura 82°C. Retirar y enfriar. Se puede perfumar con vainilla o ralladura de limón. Servir con láminas de mango y gajos de naranja.