

Pastel de Queso

- Cheesecake -



Ingredientes

- 300 ml de leche
- 200 ml de nata para montar (crema de leche)
- 3 huevos medianos
- 1 yogurt natural = 1/2 taza
- 110 g de queso crema
- 70 g de azúcar
- 70 g de harina = 1/2 taza
- Un molde de 20 cm x 6 cm de alto
- Para decorar: 100 g de chocolate con leche

Cocción: 5 minutos

Horneado: 50 minutos

Cantidad : 4 - 8 personas



1 Sacamos los ingredientes del frigorífico para que tomen temperatura ambiente. Ponemos a precalentar el horno a 190° C = 370° F y untamos el molde con un poco de mantequilla o aceite. Espolvoreamos un poco de harina, sacudimos y reservamos.

2 Preparación del pastel: Ponemos en un bol grande los **huevos** que batimos medio minuto. Añadimos el **yogurt**, el **azúcar** y el **queso** y batimos hasta que se integren. Echamos la **nata**, la **leche** y batimos de nuevo. Por último añadimos la **harina** y mezclamos a velocidad baja, hasta que quede una crema sin grumos. Vertemos en el molde y horneamos.

3 Horneamos a 190° C = 370° F con calor arriba y abajo durante **unos 45-50 minutos**. Mientras se hornea notaremos que por los bordes sube más que por el centro, esto es normal, al enfriar volverá a bajar y se igualará. Una vez pasados los 45 minutos pinchamos en el centro del pastel y si el pincho sale limpio retiramos y dejamos enfriar. Si todavía está mojado dejaremos 5 ó 10 minutos más, hasta que salga seco. El tiempo de horneado depende del molde, del horno y de la temperatura de los ingredientes...

4 Una vez que el pastel esté frío, será el momento para darle la vuelta y volcarlo primero sobre una fuente plana y después volver a volcarlo sobre la fuente en la que vamos a servir. Ten en cuenta que **si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se deshaga**. Cuando esté en la fuente, podemos servirlo así o decorarlo con un baño de **chocolate** con leche fundido al baño maría (o al microondas a intervalos de 30 segundos y removiendo unas 3 veces). Acompañarlo de unas fresas, unas grosellas, con nata montada (crema de leche), unas nueces, arándanos...