

# Tarta de queso Japonesa

de queso y limón



## Ingredientes

- 250 g de queso crema (Philadelphia)
- 6 huevos medianos
- 60 g de mantequilla
- 140 g de azúcar en polvo = azúcar glass
- 100 ml de leche
- 60 g de harina de repostería
- 20 g de maizena (almidón de maíz)
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de zumo de limón
- Un molde de 20 cm x 10 cm de alto
- Una fuente en la que quepa el molde

**Dedicación:** 15 minutos

**Horneado:** 38 minutos + 30 minutos de reposo

**Cantidad :** 6 - 8 personas



**1** Sacamos todos los ingredientes del frigorífico para que tomen temperatura ambiente. Untamos el molde con mantequilla tanto la base como los bordes, cuidando de que no queden zonas sin hacerlo. Espolvoreamos un poco de harina, sacudimos y colocamos en la base un disco de papel de hornear y reservamos. Ponemos a calentar un cazo con la mitad de agua y a precalentar el horno a 190° C = 370° F. Separamos las yemas de las claras.

**2** Cuando hierva el agua, apagamos el fuego y ponemos sobre él un bol grande en el que ponemos el **queso crema** y la **mantequilla**. Removemos hasta que se fundan, ayudándonos de unas varillas, batiendo hasta conseguir una crema. Añadimos la mitad del **azúcar** y removemos hasta que se integre. Hacemos lo mismo con las **yemas**, la **leche** y la ralladura de **limón**, removiendo después de cada ingrediente. Retiramos del calor y reservamos.

**3** **Montamos las claras a punto de nieve.** Cuando empiezan a hacer espuma añadimos la cucharadita de **zumo de limón** y seguimos batiendo hasta que comience a hacer dibujo. Añadimos el resto del **azúcar** poco a poco, y continuamos batiendo hasta que haga picos.

**4** En el bol de la crema de queso tamizamos la **harina** y la **maizena** y removemos con unas varillas hasta que se integren. A continuación añadimos la mitad de las **claras** montadas, integramos con movimientos suaves con ayuda de una espátula, añadimos el resto de las **claras** y removemos suavemente hasta integrarlas. Vertemos la mezcla en el molde y lo colocamos sobre una bandeja que cubriremos con agua caliente.

**5** **Horneamos a 190° C = 370° F** con calor arriba y abajo **durante 18 minutos**. Una vez pasados los 18 minutos bajamos la temperatura a **150° C = 350 F** y seguimos horneando **durante 20 minutos**. Pasados los 20 minutos apagamos el horno y dejamos la tarta en su interior con la puerta cerrada durante 30 minutos. Pasados los 30 minutos abrimos un par de centímetros la puerta y dejamos termine de enfriar en su interior.

**6** Una vez que la tarta esté fría, será el momento para quitarlo del molde. Separamos los bordes y lo volcamos primero sobre una fuente plana con papel de horno para que no se pegue, quitarle el papel de la base y después volver a volcarlo sobre la fuente en la que vamos a servir.