

Pastel japonés

- de 3 ingredientes -



Tiempo : 10 minutos
 + 30 min de cocción

Cantidad : 4-6 raciones

Aprende cómo hacer un sencillo y delicioso Pastel Japonés de Queso con tan sólo 3 Ingredientes: huevos, queso crema y chocolate blanco. Una Receta Fácil y Rápida.

Ingredientes :

- 3 huevos
- 120 g de chocolate blanco
- 120 g de queso en crema
- Para decorar: azúcar en polvo



- 1 Precalentamos el horno a 170 ° C. Separamos las yemas de las claras.
- 2 Colocamos el **chocolate blanco** en un cuenco y lo derretimos al microondas, cada 15 segundos removemos para que no se queme porque es chocolate blanco y es mas delicado (también podemos derretirlo al baño maría). Luego echamos el **queso en crema** y removemos bien. Incorporamos las **yemas** de huevo y mezclamos todo muy bien. Batimos las **claras**. Cuando estén a punto de nieve las echamos en la mezcla y removemos.
- 3 Echamos la mezcla en un molde de unos 20 cms y lo ponemos sobre la bandeja del horno en la que hemos echado agua (baño maria). Dejamos en el horno el pastel a **170 grados durante 15 minutos**. Pasado ese tiempo bajamos la temperatura del horno a **160 grados y lo dejamos otros 15 minutos**. Por último, apagamos el horno pero **no sacamos el pastel porque lo dejamos otros 15 minutos** más. Cuando lo emplatemos lo espolvoreamos con **azúcar glass** y dejamos que se enfríe.