COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta de queso japonesa esponjosa: la receta más suave y ligera que puedes probar

Receta para 8 porciones

Preparación: 30 min
Total: 1 h 30 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 250 gramos (tipo Philadelphia) Queso crema
- [ ] 50 gramos Mantequilla (sin sal)
- [ ] 100 ml Leche
- [ ] 6 unidades Huevo
- [ ] 140 gramos Azúcar
- [ ] 60 gramos Harina de trigo
- [ ] 20 gramos Maicena
- [ ] 1 cucharadita Esencia de vainilla
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] (opcional) Azúcar glas

PREPARACIÓN

1. Primero, prepara un molde redondo desmontable de unos 20 cm, forrándolo con papel de horno tanto en la base como en los laterales. Coloca este molde dentro de otro recipiente más grande para hornear al baño maría más adelante.

2. Derrite la mantequilla junto con la leche en un cazo a fuego suave. Añade el queso crema y remueve con unas varillas hasta obtener una mezcla homogénea y suave, sin grumos. Retira del fuego y deja templar unos minutos.

3. Agrega a la mezcla de queso las yemas de huevo una a una, batiendo bien después de cada adición. Incorpora también la vainilla. Luego tamiza la harina y la maicena sobre la mezcla e integra con movimientos envolventes hasta obtener una crema lisa.

4. En un bol aparte, bate las claras con una pizca de sal hasta que empiecen a espumar. Añade el

azúcar en varias tandas y sigue batiendo hasta lograr un merengue firme y brillante, pero sin llegar a resecarlo.

---

5. Con mucho cuidado, incorpora el merengue a la mezcla de queso en tres tandas, utilizando una espátula y movimientos envolventes para no perder el aire. Este paso es clave para conseguir la textura esponjosa.

---

6. Vierte la mezcla en el molde preparado. Golpea suavemente el molde contra la mesa para eliminar burbujas grandes de aire.

---

7. Coloca el molde dentro de una bandeja honda con agua caliente (baño maría). Hornea en el horno precalentado a 160 °C durante 60 minutos aproximadamente. Pasados los primeros 15 minutos, baja la temperatura a 150 °C para que se cocine lentamente y no se agriete.

---

8. Una vez horneada, apaga el horno y deja la tarta dentro con la puerta entreabierta unos 15 minutos. Esto evita que se desinfle bruscamente. Después, retírala y deja enfriar por completo antes de desmoldar.

---

9. Decora con un poco de azúcar glas espolvoreado por encima o acompaña con frutas frescas de temporada.