Tarta de Queso Japonesa

Cantidad: 6 - 8 porciones

Ingredientes



- 250 g de queso crema (Philadelphia)
- 6 huevos medianos
- 60 g de mantequilla
- 140 g de azúcar en polvo = azúcar glacé = 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
- Necesitamos además una fuente en la que quepa el molde para hacer el baño maría, un cazo, un bol para poner sobre él, un bol para las yemas y otro para montar las claras.

Sobre esta receta

Aprende a hacer una deliciosa Tarta de Queso Japonesa. Es una de las tartas más esponjosas que he probado. Su textura es muy suave y se funde en la boca como si fuese un bombón... Esta receta está explicada paso a paso y de forma sencilla, para que te sea fácil hacerla. Esta tarta es un auténtico placer para el paladar...

Preparación

1. Quitamos 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 solas 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 190º C = 370º F. Separamos en las yemas de las claras.
2. Preparación del pastel: 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. 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

Tarta de Queso Japonesa

una bandeja que cubriremos con agua caliente.

4. Horneamos a 190º C = 370º F con calor arriba y abajo durante 18 minutos. Una vez pasados los 18 minutos bajamos la temperatura a 150º C = 300º 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.
5. Una vez que la tarta de queso japonesa esté fría, será el momento para quitarla del molde. Separamos los bordes y la volcamos, primero sobre una fuente plana con papel de horno para que no se pegue, quitamos el papel de la base y después volvemos a volcarla sobre la fuente en la que vamos a servir.

Consejos

- Esta tarta necesita que respetemos las cantidades, los pasos y las temperaturas del horno y los tiempos. Realmente es fácil de hacer, pues sólo hay que mezclar los ingredientes al baño maría, montar las claras, añadir las harinas y las claras y listo. Durante el horneado controlaremos los tiempos y las temperaturas y si vemos que al principio se tuesta muy rápido, podemos bajarle unos 10º C. Cada horno es diferente y calientan de forma distinta, por lo que debemos vigilar y ver cómo se comporta nuestra tarta.
- Yo he utilizado una cucharadita de zumo de limón a la hora de montar las claras, aunque si tienes cremór tártaro, puedes sustituir el zumo por 1/4 de cucharadita de cremór tártaro (1 g)
- Para hacer la crema de queso utilizaremos un bol un poco más grande que el cazo. Una vez que hierva el agua apagamos y colocamos el bol encima, añadimos los ingredientes y vamos mezclando. Se fundirán con el calor residual del agua, este proceso se llama al «baño maría».
- Tiempos de horneado: Esta tarta se hornea primero a 190º C durante 18 minutos, después de baja la temperatura a 150º C y se sigue horneando otros 20 minutos. Transcurrido este tiempo apagamos el horno y sin abrir la puerta dejamos la tarta en su interior otros 30 ó 40 minutos. Abrimos un par de centímetros la puerta y dejamos que se enfríe en su interior (podemos colocar un cubierto atravesado para que no se cierre la puerta). Hay otra opción que sería 80 minutos a 150º C = 300º F.
- Para desmoldar soltamos la tarta de los bordes y podemos volcarla sobre una fuente con papel de hornear, quitamos el papel de la base de la tarta y la volcamos sobre la fuente en la que vamos a servir. El papel de hornear es para que no se pegue, aunque yo la sujeto con la mano abierta, le quito el papel de la base y ya la coloco sobre la fuente. Es posible que la tarta de queso japonesa se arrugue un poquito, o incluso puede suceder que se abra. El principal motivo es por la diferencia de temperatura y forma de calentar, que hay entre los distintos hornos.

Sin gluten Si usamos harina sin gluten, esta receta sería apta para las personas que tienen intolerancia, pues los ingredientes que utilizamos estarían libres de gluten.

Sin lactosa: Si queremos hacer esta tarta sin lactosa sólo tenemos que utilizar leche y la mantequilla sin lactosa.

También puedes hacer una tarta japonesa muy parecida en textura y más fácil de preparar.