

El pastel de queso de Marles: esponjoso y sabroso a partes iguales

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 8 personas)

- 750 gr queso Philadelphia
- 6 huevos
- 40 gr Maizena
- 220 gr azúcar
- 300 gr nata líquida para montar
- 120 gr mantequilla
- 1 vaina de vainilla / 3 cucharadas extracto de vainilla
- 1 cucharada de miel / sirope de arce

/ Preparación

Pasos a seguir

- Tomamos una jarra para hacer la masa líquida. Ponemos la mantequilla que tenemos ya a temperatura ambiente, la mezclamos con el queso Philadelphia.
- Una vez mezclado, añadimos huevos, nata y la vainilla y la miel de forma opcional. Lo mezclamos en el turmix.
- Añadimos el azúcar y la Maizena, que hidratamos previamente para que no haga grumos.

- Precalentemos el horno a 200 grados. Volcamos la masa líquida en un molde grande o bien en varios de individuales. El chef recomienda que el molde sea de silicona y si no, que remoжем papel de horno con agua, lo arruguemos y escurrimos. Espolvoreamos mantequilla derretida o spray de horno para que la masa no se pegue.
- Una vez caliente el horno, cocemos el pastel durante unos 25 minutos. Podemos dejar que se dore un poco, al gusto.
- Una vez cocido, lo dejamos reposar a temperatura ambiente. El pastel se puede servir frío o caliente, acompañado con mermelada de mora de zarza y podemos poner por encima jengibre y canela.