Cheesecake de Ricotta y Mascarpone

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250 g de queso mascarpone
- 250 g de queso ricotta
- 100 g de azúcar
- 6 huevos
- 2 cucharadas soperas de Maizena
- La raspadura de limón
- Para caramelizar el molde:
- Agua
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

Se comienza por preparar una fuente refractaria en la que quepa el molde que vamos a usar. Se pone con agua en el horno a 250º. A continuación se carameliza el molde y se reserva. Luego se separan las claras de las yemas. Se montan las claras a punto de nieve y se le añade poco a poco la mitad del azúcar, y se reserva. Se baten bien las yemas con el resto del azúcar, y cuando blanquea se añaden los quesos, la raspadura de limón y la Maizena y se bate hasta conseguir una masa homogénea. Se incorporan las claras con movimientos envolventes y se pone en el molde caramelizado. Se pone en el horno al baño maría a 250º durante los primeros 10 minutos, y luego se baja el horno a 180º y se continúa la cocción hasta que esté cuajada. Dependiendo del horno puede ser de 30 a 45 minutos. Se pincha y cuando el palito sale limpio, ya está. Se deja enfriar y se desmolda dándole la vuelta.