

# La recette du cheesecake japonais

Je vais vous présenter ma recette équilibrée et la recette de cheesecake japonais léger et doux :

## Cheesecake japonais léger et doux

6 œufs frais, 260g de Philadelphia, 60g de beurre, 7 Cs de lait (soit 100g), 90g de farine, 30g de maïzena, 3 pincées de sel, 25g de jus de citron, le zeste d'un demi-citron bio, ¼ cc de crème de tartare (facultatif), 165g de sucre

**Etape 1** D'abord séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mettre dans un robot et faire monter en neige les blancs d'œufs. Et réserver les jaunes d'œufs.

**Etape 2** Philadelphia et le lait pendant 60 secondes. Remuez et refaites chauffer pendant 30 secondes environ le mélange doit être souple et homogène. Dans une micro-onde ou dans une casserole faire chauffer le beurre.

**Etape 3** Dans un bol, tamisez la farine, la maïzena, et le sel. Rajouter tous les ingrédients secs dans le mélange. Remuez et rajouter le jus de citron, le sucre, et les jaunes d'œufs

**Etape 4** Montez en neige les blancs de neige vous pouvez ajouter des gouttes de citron pour serrer les blancs d'œufs. Commencez à augmenter la vitesse pour obtenir un début de mousse épaisse. A ce stade, versez 110 g de sucre semoule cuillerée à soupe par cuillerée à soupe. Battez environ 5 à 6 minutes. Vous devez obtenir comme les meringues bien brillantes.

**Etape 5** Prechauffer le four à 165.