

## PASTEL NUBE DE QUESO

### Ingredientes:

- 250 gms de Queso Crema (Philadelphia)
- ½ taza de leche
- 60 gms de mantequilla
- La ralladura de un limón
- 1 Cuchara de jugo de limón
- ¼ c de sal
- ½ c de vainilla
- 6 yemas
- 60 gms de harina (1/2 taza)
- 20 gms de Fecula de Maíz (3 Cucharas)
- 6 claras
- ¼ c de cremor tártaro ó jugo de limón
- ¾ de taza de azúcar (150 gms)

### Preparación:

1. Papel aluminio y papel encerado lo necesario
2. Un molde redondo de 8 pulgadas (20 cms) se engrasa y se cubre el fondo y lados con papel de hornear para hacerle las paredes mas altas. Si el molde es desfondable entonces deberas cubrir el fondo y los lados con varias capas de papel aluminio para que no le entre agua en el horneado porque va sentado sobre agua.
3. El queso, la leche y la mantequilla se suavizan en el horno microondas o baño maría hasta que quede tibio. Se revuelve con un batidor globo hasta que quede muy terso y sin bolitas.
4. Se agrega la ralladura del limón, el jugo de limón, la sal, la vainilla y las yemas y se revuelve bien.
5. Se le incorpora la harina y maicena pasándola por un colador mientras se revuelve bien.

6. Mientras en la batidora se montan las claras con el azúcar hasta que quede un merengue de picos suaves.
7. Se envuelven las dos mezclas y se vacía al molde. Se hornea durante 1 hora y 10 minutos a temperatura de 315°F o 160°C hasta que el pastel se vea inflado y dorado de la superficie.
8. Se saca del horno y se deja enfriar antes de desmoldar. Se puede refrigerar en el molde y sacarlo después de unas horas de frío. Se sirve natural, espolvoreado con azúcar glas o con fruta al gusto.

