

# Casamar

## Bescuit de formatge estil Japonès

### Ingredients per un pastís de 8 racions:

4 ous enters

180 gr de sucre

60 gr de mantega

200 gr de crema de llet

300 gr de formatge per untar ( tipus mascarpone)

100 gr de farina ( sense gluten)

Essència de préssec

### Elaboració:

Comencem separant els rovells de les clares, reservem les clares en fred i barregem en un bol els 4 rovells amb 100 gr de sucre. Ho treballem bé i afegim la crema de llet , la mantega que haurem fos i també l'escènica de préssec. Comencem a muntar per un altre costat les 4 clares restants amb els 80 gr de sucre i un cop muntat, ho afegim a la primera barreja amb l'ajuda d'una espàtula i intentant que no ens perdi volum.

Pintem un motllo rodó d'uns 22 cm de diàmetre, el folrarem amb paper de cuina i posarem tota la barreja del preparat.

Ho posarem al forn que haurem pre calentat abans a 160° durant 1 hora a la posició de forn sec sense ventilador. Un cop passada aquesta hora, i posarem 30 minuts a 180°. Passat aquest temps, obrirem una mica la porta del forn i deixarem refredar a dins el mateix forn per tal que no ens baixi.

*Casamar*