

# Torta Tre Ingredienti

Mi sono imbattuto per caso nel video di una simpatica *youtuber* giapponese di nome **Ochikeron**, in cui è mostrata la preparazione di questa fantastica “cheesecake soufflé”, o come la chiama Ochikeron, la “**Japanese cotton cheesecake**”, una torta leggerissima e spumosa preparata



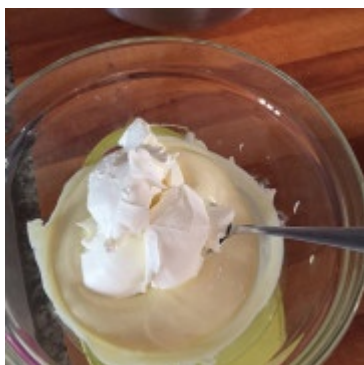
con soli 3 ingredienti. L'esecuzione è veramente semplicissima ed ho voluto provarla subito: beh devo dire che è veramente fantastica. Ha una consistenza molto spumosa, più o meno una via di mezzo appunto tra un soufflé e una cheesecake. Provatela !

Ingredienti per una torta di diametro 15-18cm:

- 3 uova medie
- 120 gr di cioccolato bianco
- 120 gr formaggio Philadelphia

Dividere i tuorli dagli albumi in due ciotole pulite. Mettere in frigorifero gli albumi a raffreddare.

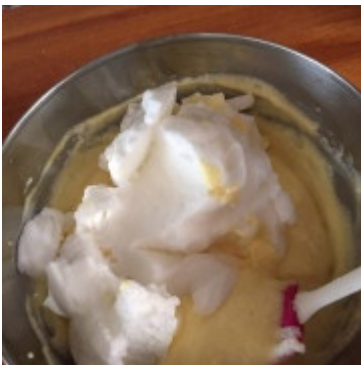
Fondere il cioccolato bianco a bagnomaria o nel forno a microonde (\*) poi unire il philadelphia non freddo e mescolare bene.



Aggiungere i 3 tuorli e mescolare ancora.



Il composto assume il colore e la consistenza di una maionese. Montare gli albumi con le fruste elettriche finché non risultano ben sodi, dopodichè aggiungere un terzo della meringa al composto di tuorli e mescolare energicamente con la frusta fino ad incorporarli. Per ultimo, aggiungere la restante meringa in due fasi successive, incorporando con la spatola con un movimento lento dal basso verso l'alto per non smontare.



Preriscaldare il forno a 170°.

Trasferire il composto in una teglia a disco apribile foderata di carta forno spennellata con olio di semi (in questo modo, la torta non farà crepe mentre si ritira naturalmente durante la cottura).



Mettere la tortiera sulla placca del forno in cui si sarà versata un poco di acqua calda, poi infornare per 15 minuti,

quindi abbassare la temperatura a 160° e cuocere per altri 15 minuti. A questo punto spegnere il forno, lasciare la torta all'interno ancora 15 minuti, dopodiché sfornare e lasciare raffreddare completamente.



A piacere, guarnire con una spolverata di zucchero a velo prima di servire.

Ecco come si presenta l'interno della torta, ben spugnoso ma compatto. Io ho usato una tortiera da 21cm (non ne avevo una da 15) quindi la torta risulta piuttosto bassa, ma se vedete il video originale, in cui Ochickeron usa un recipiente molto piccolo, la torta risulta piuttosto alta (4-5 cm).



E infine, se volete vedere il video originale di Ochickeron (fantastica con il suo cerchietto a fiore!), ECCOLO QUI. Ha già ottenuto quasi **13 milioni di visualizzazioni** !!

(\*) Per sciogliere il cioccolato bianco al microonde senza farlo impazzire, spezzettarlo in una ciotola di vetro e azionare il microonde a massima potenza per 20 secondi, mescolare a fondo con un cucchiaino e ripetere, sempre con cicli di 20 secondi, finchè il cioccolato non è quasi del

tutto sciolto. (per un paio di tavolette ne bastano 3). Terminare l'ultimo ciclo da 20 secondi quando nel cioccolato sono presenti ancora alcuni pezzi non del tutto sciolti. Lasciare riposare 15-20 secondi poi mescolare con la spatola fino ad uniformare il cioccolato.