

# Αφράτο Cheesecake λευκής σοκολάτας με 3 υλικά (VIDEO), από το [sintages.gr](http://sintages.gr)!

Αφράτο και γευστικότατο cheesecake. Μια συνταγή για ένα λαχταριστό cheesecake με 3 μόνο υλικά που σίγουρα θα απολαύσετε.

Χρόνος: 20 λ + 30 λ ψήσιμο

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

## Υλικά συνταγής

- 3 αυγά [χωριστά οι κρόκοι και τα ασπράδια]
- 120 γρ. λευκή σοκολάτα σε κομματάκια
- 120 γρ. τυρί κρέμα τύπου Philadelphia ή μασκαρπόνε

## Εκτέλεση συνταγής

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 170 βαθμούς και βουτυρώνετε και στρώνετε με χαρτί ψησίματος ένα

στρογγυλό ταψάκι 16-18 εκ. Χωρίζετε τα αυγά και βάζετε τα ασπράδια στο ψυγείο να είναι παγωμένα.

2. Λιώνετε σε μπεν μαρί τα κομματάκια λευκής σοκολάτα και τα αφήνετε να μισοκρυσώσουν. Βάζετε σε μπολ το τυρί κρέμα και το χτυπάτε με το μίξερ χειρός μέχρι να αφρατέψει.
3. Προσθέτετε τη χλιαρή λιωμένη σοκολάτα συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι να ενσωματωθεί και τέλος προσθέτετε και τους κρόκους αυγών και χτυπάτε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
4. Χτυπάτε τα ασπράδια αυγού σε πολύ πηχτή μαρέγκα μέχρι να “στέκεται”. Προσθέτετε σταδιακά, λίγη λίγη, τη μαρέγκα μέσα στο μείγμα τυριού και ανακατεύετε με μαρίζ, απαλά και κυκλικά από κάτω προς τα επάνω μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
5. Ρίχνετε το μείγμα στο ταψάκι και ψήνετε το γλυκό σας για 15 λ στο προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς. Μετά τα 15 λ κατεβάζετε τη θερμοκρασία στους 150 βαθμούς και συνεχίζετε το ψήσιμο για άλλα 15 λ. Βγάζετε το γλυκό από το φούρνο, το αφήνετε για 15 λ να σταθεί, το ξεφορμάρετε και το αφήνετε να κρυσώσει εντελώς. Το πασπαλίζετε προαιρετικά με ζάχαρη άχνη, το κόβετε σε κομμάτια και σερβίρετε.

<https://youtu.be/dVvP0E-C7AE>

Πηγή

<https://www.sintayes.gr/syntages/afrato-cheesecake-me-3-ilika/>