



Cheese Cake de Sifón.



Ingredientes

- 100g de huevo
- 70g de azúcar
- 100ml de nata 35% MG
- 175g de queso crema



Cheese Cake de Sifón.

- 55g de queso gorgonzola

Preparación

Trabajar huevos con azúcar, añadir la nata y calentar hasta casi cuajar los huevos. Se puede hacer al microondas a golpes de 30 segundos. Cuando empiece a cuajar, verter encima del queso crema y el gorgonzola y triturar con un túrmix. Colar bien.

Llenar un [sifón](#) y cargar con [gas](#). Reposar en nevera 1 hora.