**14.-Pastel de queso con chocolate blanco**

Ingredientes:

* Chocolate blanco-240g (tableta de 200g).
* Queso filadelfia o similar-240g.
* Huevos-7 huevos medianos o 8 si son pequeños.
* Molde desmontable redondo /24cm, preparado con papel de horno.
* Horno precalentado a 180cº, programa convección(aire), 50 minutos de duración,
* Mermelada de mora.

Elaboración:

1. Batir las claras a punto de nieve y reservar (con punta de sal).
2. Batir las yemas con el queso.
3. Al baño maría deshacemos el chocolate blanco. (dejar enfriar).
4. Mezclamos el chocolate ya algo frío con las yemas batidas con el queso (nº 2), a continuación echamos gradualmente las claras montadas poco a poco, mezclando con movimientos envolventes.
5. Echamos la mezcla en el molde y al baño maría introducimos en el horno durante 50 minutos, a los 45 minutos tapamos con papel de plata el pastel si vemos que se encuentra muy tostado.
6. Debe ser dorado por arriba y blanquecino por abajo. Sacar y dejamos a enfriar sobre rejilla.
7. Cubrir con capa de mermelada de mora.