

## INGREDIENTES

400-500 gr. de queso quark.  
150-180 gr. de azúcar  
4-5 huevos  
100 gr. de harina  
1 pellizco de vainilla en polvo (o 1 paq. de azúcar)  
1/2 cucharadita de canela (opcional)  
1 cucharadita de levadura royal.



## ELABORACIÓN

Prepara una fuente refractaria donde quepa el molde que vamos a emplear, verter en ella un poco de agua, meterla en el horno a 200°.

Separar las yemas de las claras y montar estas a punto de nieve fuerte, con una pizquita de sal y la mitad del azúcar y reservar.

Poner el resto de ingredientes en el vaso de la thermomix o de cualquier batidora y batir bien.

Ir añadiendo ahora las claras montadas e integrar bien con movimientos envolventes con un batidor de mano o una espátula con cuidado para que no se bajen.

Echar esta masa sobre el molde que tenemos preparado y ponerlo al baño de maría en el horno ya precalentado a 200° y bajar ahora la temperatura a 180° y hornear entre 35-45 minutos, si se dora demasiado, cubrir con papel de aluminio o parafinado.

Notareis que sube mucho, se pone como un globo, es normal pero luego bajará. Pinchar con un palillo para comprobar si ya está si sale limpio, sacarlo del horno y esperar a que se temple y darle la vuelta como si fuera un flan.

Dejar reposar

Adornar al gusto con salsa de chocolate, mermelada, coulis de fruta o como te guste y sin nada está riquísima.