

Japansk cheesecake (bageri Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g fuldfed mælk
- 147g cream cheese
- 94g æggehvider (ca. 3 hvider)
- 70g sukker
- 67g smør
- 57g æggeblommer (ca. 3 blommer)
- 56g mel

Préparation

1. Her er en opskrift, der har været på min "at teste"-liste i lang tid, men som jeg aldrig har taget mig tid til at prøve!
2. Den berømte japanske cheesecake, som er meget lettere end sin amerikanske fætter, med en meget luftig og skummende tekstur.
3. Da jeg stødte på opskriften fra bageriet Takumi i det seneste Fou de pâtisserie, kastede jeg mig endelig ud i det, og jeg blev ikke skuffet!
4. Jeg måtte lave nogle forsøg for at opnå den bagetid, jeg ønskede i min ovn (alt er detaljeret i opskriften), men resultatet overbeviste mig: en lækker og meget let kage, perfekt til denne sæson med nogle jordbær Udstyr: Cheesecake-form Forberedelsestid: 30 minutter + minimum 1 time bagetid + 10 minutters hvile Til en kage med 18 cm i diameter Ingredienser: fuldfed mælk cream cheese æggehvider (ca. 3 hvider) sukker smør æggeblommer (ca. 3 blommer) mel Opskrift: Beklæd din form med bagepapir.
7. I et vandbad, bland smørret og cream cheese uden at overstige 40°C.
8. Tilsæt mælken, derefter melet og derefter æggeblommerne.
9. Blend med en stavblender, og lad det hvile i 5 minutter.
10. Pisk æggehviderne stive, tilsæt sukkeret, og pisk i yderligere 4 minutter.
11. Bland de to forberedelser forsigtigt.
12. Efter flere forsøg har jeg indset, at de angivelser, der er givet i den originale opskrift, ikke passede til min ovn; jeg giver derfor først de originale angivelser, og derefter min måde at gøre det på, så I kan tilpasse jer jeres ovn Original opskrift: Forvarm ovnen til 200°C.
13. Fyld en skål med varmt vand ved 90°C (stor nok til at kunne placere din form i), og sæt den i ovnen, mens du sænker ovnens temperatur til 180°C.
14. fyld formen med dejen.
15. Bag ved at sænke temperaturen til 165°C i 40 minutters bagetid.
16. Derefter, hæv temperaturen til 185°C i 10 minutters yderligere bagetid, og til sidst hæv temperaturen til 200°C i 5 til 10 minutter (hvis cheesecaken bliver for brun, kan du dække den med et stykke aluminiumsfolie til slutningen af bagningen).
17. Sluk ovnen, åbne døren lidt og lad den hvile i 5 minutter.
18. Tilpasset opskrift: og her er min måde at gøre det på (med den tidligere teknik blev min kage for brun på toppen og faldt sammen, da den kom ud af ovnen): forvarm ovnen til 190°C.
19. Når du sætter kagen i ovnen (som ovenfor, i et vandbad), sænk ovnens temperatur til 160°C og bag i 45

minutter.

20. Sænk temperaturen til 140°C og fortsæt bagningen i 15 minutter.
21. Til sidst, hæv temperaturen til 190°C i 5 minutter.
22. Åbn døren til ovnen lidt og lad kagen stå derinde i cirka 15 minutter.
23. Tag derefter kagen ud af ovnen og fjern den fra formen.
24. Lad den køle helt af, og så kan du nyde den!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com