

Piemonteser Käsekuchen (Ottolenghi)

Ingrédients

- 250g gemahlene Haselnüsse
- 35g Mehl
- 160g dunkle Schokolade (70%), grob gehackt
- 100g gemahlene Mandeln
- 225g weiche Butter
- 250g Zucker
- 6 große Eier
- 400g Ricotta
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 50g geröstete, gehackte Haselnüsse
- 100g dunkle Schokolade (70%)
- 40g Zucker
- 40g Glukosesirup
- 70g Wasser
- 40g weiche Butter

Préparation

1. Ein Cheesecake, ja, aber nicht irgendeiner: seine „italienische“ Version, erdacht von Ottolenghi, auf Basis von Ricotta anstelle von Frischkäse, Schokolade und Haselnüssen, daher der Name Piemont-Cheesecake.
2. Es handelt sich um einen einfach zuzubereitenden, extrem leckeren Kuchen mit einer schmelzenden Textur. In seinem Buch bietet er einzelne Cheesecakes an, gibt aber alle Techniken, um ihn in einer teilbaren Version herzustellen, was ich beschlossen habe zu tun, aber ich gebe Ihnen unten beide Verfahren.
3. Rezept aus dem Buch Sweet.
4. Material: 22cm-Ring Schneebesen Zutaten: Ich habe die Haselnuss- und Mandelpulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Seite (kein Affiliate).
5. Ich habe das Vanilleextrakt von Norohy und die Guanaja-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Seite (Affiliate).
6. Pulver mixen.
7. Vermischen Sie das Haselnusspulver, das Mandelpulver, das Mehl und die gehackte Schokolade.
8. Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb.
9. Schlagen Sie die weiche Butter mit dem Zucker schaumig, dann fügen Sie nacheinander die Eigelbe hinzu und mischen Sie gut nach jedem hinzugefügten Eigelb.
10. Geben Sie dann die Pulver hinzu, gefolgt von Ricotta, Salz und Vanille.
11. Schlagen Sie die Eiweiße steif und heben Sie sie dann vorsichtig unter den Teig.
12. Gießen Sie den Teig in die Form(en).
13. Dann backen Sie ihn im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 35 Minuten für einzelne Cheesecakes oder 1 Stunde für einen teilbaren Cheesecake.
14. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.
15. Tönung annimmt.
16. Geben Sie nach und nach Wasser hinzu und lassen Sie es bei niedriger Hitze, bis Sie eine homogene Flüssigkeit haben (ohne Zuckerstücke).
17. Fügen Sie Vanille hinzu, lassen Sie es 5 Minuten ruhen und gießen Sie die Mischung über die gehackte Schokolade.

18. Emulsionieren Sie mit einem Spatel oder einem Stabmixer, dann geben Sie nach und nach die in Würfel geschnittene Butter hinzu, während Sie immer weiter mischen.
19. Wenn die Ganache glatt und glänzend ist, ist sie fertig.
20. Zum Servieren, gießen Sie die Ganache über den Cheesecake (Sie können sie für ein paar Sekunden in der Mikrowelle aufwärmen, wenn Sie sie im Voraus zubereitet haben) und dekorieren Sie mit gerösteten und gehackten Haselnüssen, bevor Sie es genießen!
21. Bei Bedarf kann der Cheesecake im Kühlschrank aufbewahrt werden, aber denken Sie daran, ihn mindestens 30 Minuten vorher herauszunehmen, damit er seine Textur wiederfindet, bevor Sie ihn glasieren und verzehren.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com