

Japanischer Käsekuchen (Pâtisserie Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g Vollmilch
- 147g Frischkäse
- 94g Eiweiß (etwa 3 Eiweiße)
- 70g Kristallzucker
- 67g Butter
- 57g Eigelb (etwa 3 Eigelbe)
- 56g Mehl

Préparation

1. Hier ist ein Rezept, das schon sehr lange auf meiner "Ausprobieren"-Liste stand, aber ich habe mir nie die Zeit genommen, es zu versuchen!
2. Der berühmte japanische Käsekuchen, viel leichter als sein amerikanischer Cousin, mit einer sehr luftigen und schaumigen Textur.
3. Als ich auf das Rezept der Pâtisserie Takumi in der neuesten Ausgabe von Fou de pâtisserie gestoßen bin, wagte ich endlich den Versuch, und ich wurde nicht enttäuscht!
4. Ich brauchte einige Versuche, um die gewünschte Backzeit in meinem Ofen zu erreichen (alles ist im Rezept detailliert beschrieben), aber das Ergebnis hat mich überzeugt: Ein köstlicher und sehr leichter Kuchen, perfekt in dieser Saison mit ein paar Erdbeeren
Material : Käsekuchenform
Zubereitungszeit: 30 Minuten + mindestens 1 Stunde Backzeit + 10 Minuten Ruhezeit
Für einen Kuchen von 18 cm Durchmesser
Zutaten: Vollmilch
Frischkäse
Eiweiß (etwa 3 Eiweiße)
Kristallzucker
Butter
Eigelb (etwa 3 Eigelbe)
Mehl
Rezept: Die Form mit Backpapier auslegen.
5. In einem Wasserbad Butter und Frischkäse mischen, ohne 40°C zu überschreiten.
6. Fügen Sie die Milch hinzu, dann das Mehl und anschließend die Eigelbe.
7. Mit einem Stabmixer pürieren und 5 Minuten ruhen lassen.
8. Die Eiweiße steif schlagen, den Zucker hinzufügen, weitere 4 Minuten schlagen.
9. Die beiden Mischungen vorsichtig vermengen.
10. Nach mehreren Versuchen stellte ich fest, dass die in dem Originalrezept angegebenen Angaben für meinen Ofen nicht geeignet waren; ich gebe Ihnen daher zuerst die Originalangaben und dann meine Vorgehensweise, damit Sie sich an Ihren Ofen anpassen können
Originalrezept: Den Ofen auf 200°C vorheizen.
11. Eine Schale mit heißem Wasser auf 90°C füllen (groß genug, um Ihre Form hinein zu stellen) und in den Ofen schieben, wobei die Temperatur auf 180°C gesenkt wird.
12. Füllen Sie die Form mit dem Teig.
13. Bei 165°C für 40 Minuten backen.
14. Dann die Temperatur auf 185°C erhöhen und für weitere 10 Minuten backen, schließlich die Temperatur auf 200°C erhöhen für 5 bis 10 Minuten (wenn der Käsekuchen zu braun wird, können Sie ihn für das Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken).
15. Den Ofen ausschalten, die Tür einen Spalt öffnen und 5 Minuten ruhen lassen.
16. Angepasstes Rezept: und hier ist meine Vorgehensweise (mit der vorherigen Technik war mein Kuchen oben zu braun und fiel beim Herausnehmen aus dem Ofen zusammen): den Ofen auf 190°C vorheizen.
17. Wenn Sie den Kuchen in den Ofen schieben (wie oben, im Wasserbad), die Temperatur auf 160°C senken

und 45 Minuten backen.

18. Die Temperatur auf 140°C senken und die Backzeit 15 Minuten fortsetzen.

19. Schließlich die Temperatur auf 190°C erhöhen für 5 Minuten.

20. Die Ofentür einen Spalt öffnen und den Kuchen etwa fünfzehn Minuten darin lassen.

21. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen.

22. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen und genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com