

Käsekuchen (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 540g Philadelphia (oder anderer Frischkäse)
- 190g Zucker
- 150g Ei (3 mittelgroße Eier)
- 16g Mehl
- 260g Schlagsahne
- 0,5g Salz
- 1 Vanilleschote

Préparation

1. Vor ein paar Wochen hat Karim Bourgi auf Instagram sein Rezept für "Baskischer Cheesecake" geteilt.
2. Also nach diesen paar Urlaubstagen bin ich zurück mit der Nachahmung seines Cheesecakes.
3. Es ist ein sehr einfaches Rezept, das wenige Zutaten benötigt. Wenn Sie jedoch ein weniger festes, etwas flüssigeres Ergebnis wie das seine erzielen möchten, müssen Sie die Zeit/Temperatur des Backens anpassen.
4. In meinem Ofen denke ich, dass ich ihn bei 210 °C für 20 Minuten hätte backen sollen, anstatt der angegebenen 25 Minuten bei 220 °C, aber das Ergebnis war trotzdem köstlich!
5. Zutaten: Ich habe Vanille von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
6. Ausrüstung: 20cm Ring Zubereitungszeit: 20 Minuten + 25 Minuten Backzeit Für einen 20cm großen Cheesecake: Zutaten: Philadelphia (oder anderer Frischkäse) Zucker Ei (3 mittelgroße Eier) Mehl Schlagsahne 0, Salz 1 Vanilleschote Rezept: In der Schüssel des mit einem Rührbesen ausgestatteten Roboters (oder alternativ mit einem Spatel) den Philadelphia mit dem Zucker, den Vanillesamen und dem Salz 10 Minuten lang mischen.
7. Etwas Sahne mit dem Mehl verrühren, um es zu verdünnen, und dann der vorherigen Mischung hinzufügen.
8. Dann den Rest der flüssigen Sahne hinzufügen und die Eier nacheinander.
9. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte, 20 cm große Form oder einen Ring füllen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 25 Minuten backen.
11. Vor dem Herausnehmen abkühlen lassen und genießen!