

Japanana froma a kuko (bakado Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g da plena lakto
- 147g da kremfroma o
- 94g da blankaj ovojn (irka 3 blankaj ovojn)
- 70g da sukero kristalo
- 67g da butero
- 57g da umoj (irka 3 umoj)
- 56g da faruno

Préparation

1. Jen recepto, kiu estis en mia "testi" listo dum tre longa tempo, sed kiun mi neniam havis la tempon provi!
2. La fama japana cheesecake, multe pli malpeza ol la amerika kuzo, kun tre aeria kaj spongia teksturo.
3. Kiam mi trovis la recepton de la pâtisserie Takumi en la lasta Fou de pâtisserie, mi fine decidis provi, kaj mi ne estis mal oĝigita!
4. Mi bezonis kelkajn provojn por atingi la kuiradon, kiun mi deziris en mia forno (io estas detale priskribita en la recepto), sed la rezulto konvinkis min: bongusta kaj tre malpeza torto, perfekta en ĉi tiu sezono kun kelkaj fragoj
Materialo : Cheesecake-formo
Preparotempo : 30 minutoj + 1 horo minimuma kuirado + 10 minutoj ripozo
Por torto de 18cm diametro
Ingrediencoj : da plena lakto da kremfroma o da blankaj ovojn (irka 3 blankaj ovojn) da sukero kristalo da butero da umoj (irka 3 umoj) da faruno
Recepto : Vesti vian formon per sulfura papero.
5. Sur varmabano, miksu la buteron kaj la kremfroma on sen superi 40°C.
6. Aldonu la lakton, poste la farunon kaj poste la umojn.
7. Miksu per subakva miksililo, poste lasu ripozi dum 5 minutoj.
8. Batu la blankajn ovojn, aldoni la sukeron, batadi dum pliaj 4 minutoj.
9. Miksu la du preparojn delikate.
10. Post pluraj provoj, mi rimarkis, ke la indikoj donitaj en la originala recepto ne ta gis por mia forno; do mi unue donas la originalajn indikojn, kaj poste mian manieron fari, vi devas adapti ĝin al via forno
Originala recepto : Anta varmigu la fornon al 200°C.
11. Fillu ujon per varma akvo je 90°C (sufi e granda por povi meti vian formon), kaj enmetu ĝin en la fornon malaltigante la temperaturon de la forno al 180°C.
12. plenigu la formon per la pasto.
13. Enmetu en la fornon malaltigante la temperaturon al 165°C dum 40 minutoj da kuirado.
14. Poste, altigu la temperaturon al 185°C por pliaj 10 minutoj da kuirado, kaj fine altigu la temperaturon al 200°C dum 5 ĝis 10 minutoj (se la cheesecake tro bruni as, vi povas kovri ĝin per folio da aluminio por la fino de la kuirado).
15. Mal altu la fornon, malfermu la pordon kaj lasu ripozi dum 5 minutoj.
16. Adaptita recepto : kaj jen mia maniero fari (kun la anta a tekniko, mia torto estis tro bruni inta supre kaj falis post elpreno el la forno): anta varmigu la fornon al 190°C.
17. Kiam vi enmetas la torton (kiel supre, en varmabano), malaltigu la temperaturon de la forno al 160°C kaj kuiru dum 45 minutoj.
18. Malaltigu la temperaturon al 140°C kaj da rigu la kuiradon dum 15 minutoj.

19. Fine, altigu la temperaturon al 190°C dum 5 minutoj.
20. Malfermu la pordon de la forno kaj lasu la torton en ĝi dum ĉirkaŭ dek kvin minutoj.
21. Poste, elprenu la torton el la forno kaj demetu ĝin.
22. Lasu ĝin tute malvarmeti ĝi kaj poste ĝuu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com