

Kaza kuko (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 540g da philadelphia (a alia kremo froma o)
- 190g da suka semulo
- 150g da ovo (3 mezgrandaj ovoj)
- 16g da faruno
- 260g da plena likva kremo
- 0,5g da salo
- 1 vanilgomo

Préparation

1. Anta kelkaj semajnoj, Karim Bourgi dividis sur instagram sian recepton de « basque cheesecake », do post tiuj kelkaj tagoj de ferioj mi reaperas kun la reproduktado de lia cheesecake.
2. Estas tre simpla recepto kaj kiu postulas malmultajn ingrediencojn Sed se vi volas malpli solidan rezulton, iom pli fluantan, kiel la lia, vi devos adapti la tempon/la kuirtemperaturon.
3. En mia forno, mi pensas, ke mi devus kuiri in je 210°C dum 20 minutoj anstata la 25 minutoj je 220°C indikitaj, sed la rezulto estis tamen bongusta!
4. Ingrediencoj : Mi uzis la vanilon de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato por la tuta retejo (ne afilikitaj).
5. En la bovlo de roboto ekipita per folio (a se ne per spatulo), miksu dum 10 minutoj la philadelphia kun sukero, vanilgrajnoj kaj salo.
6. Miksu iom da kremo kun la faruno por in dilui, poste aldoni in al la anta a miksa o.
7. poste aldoni la reston de likva kremo, poste la ovojn unu post alia.
8. Ver u la paston en la muldilon a rondo de 20cm en diametro tapetizita per bakpapero.
9. Enfornu in en la anta varmigita forno je 220°C dum 25 minutoj.
10. Lasi malvarmi i anta ol demuldi kaj ui!