

Tarta de queso (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 540g de philadelphia (u otro queso crema)
- 190g de azúcar granulada
- 150g de huevo (3 huevos medianos)
- 16g de harina
- 260g de crema líquida entera
- 0,5g de sal
- 1 vaina de vainilla

Préparation

1. Hace unas semanas, Karim Bourgi compartió en Instagram su receta de "basque cheesecake", así que después de estos días de vacaciones aquí estoy de nuevo con la reproducción de su cheesecake.
2. Es una receta muy sencilla y que requiere pocos ingredientes. Sin embargo, si desean un resultado menos firme, un poco más suave, como el suyo, tendrán que ajustar el tiempo/la temperatura de cocción.
3. En mi horno, creo que debería haberlo cocido a 210°C durante 20 minutos en lugar de los 25 minutos a 220°C indicados, ¡pero el resultado fue igualmente delicioso!
4. Ingredientes: He utilizado la vainilla de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. En el bol del robot con la paleta (o en su defecto con una espátula), mezclar durante 10 minutos el philadelphia con el azúcar, las semillas de vainilla y la sal.
6. Mezclar un poco de crema con la harina para disolverla, luego añadirla a la mezcla anterior.
7. Añadir el resto de la crema líquida, luego los huevos uno por uno.
8. Verter la masa en un molde o un círculo de 20 cm de diámetro forrado con papel de hornear.
9. Hornear en el horno precalentado a 220°C durante 25 minutos.
10. Dejar enfriar antes de desmoldar y disfrutarlo.