

Japanilainen juustokakku (leipomo Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g de täysmaitoa
- 147g tuorejuustoa
- 94g kananmunanvalkuaista (noin 3 valkuaista)
- 70g sokeria
- 67g voita
- 57g kananmunankeltuaisista (noin 3 keltuaista)
- 56g jauhoja

Préparation

1. Vesihauteessa sekoita voi ja tuorejuusto, älä ylitä 40°C.
2. Lisää maito, sitten jauhot ja sen jälkeen kananmunankeltuaiset.
3. Sekoita sauvasekoittimella, ja anna levätä 5 minuuttia.
4. Vaahdota valkuiset, lisää sokeri, ja vatkaa vielä 4 minuuttia.
5. Sekoita kaksi valmistetta varovasti.
6. Après plusieurs essais, j'ai réalisé que les indications données dans la recette originale ne convenaient pas à mon four ; je vous donne donc d'abord les indications originales, et ensuite ma façon de faire, à vous de vous adapter à votre four Recette originale : Preheat the oven to 200°C.
7. Täytä astia kuumalla vedellä 90°C (riittävän suuri, jotta voit laittaa vuokasi sinne), ja laita se uuniin, alenna uunin lämpötila 180°C:seen.
8. täytä vuoka taikinalla.
9. Paista alentaen lämpötila 165°C:seen 40 minuutiksi.
10. Sen jälkeen nosta lämpötila 185°C:seen 10 minuutiksi, ja lopuksi nosta lämpötila 200°C:seen 5-10 minuutiksi (jos cheesecake ruskistuu liikaa, voit peittää sen foliolla paiston loppuvaiheessa).
11. Sammuta uuni, raota ovea ja anna levätä 5 minuuttia.
12. Recette adaptée : ja tässä on minun tapani tehdä (edellisellä tekniikalla kakku oli liian ruskistunut päältä ja laski uunista otettaessa): esilämmitä uuni 190°C:seen.
13. Kun laitat kakun uuniin (kuten yllä, vesihauteessa), alenna uunin lämpötila 160°C:seen ja paista 45 minuuttia.
14. Alenna lämpötila 140°C:seen ja jatka paistamista 15 minuuttia.
15. Lopuksi nosta lämpötila 190°C:seen 5 minuutiksi.
16. Raota uunin ovea ja anna kakun olla siellä noin viisitoista minuuttia.
17. Sen jälkeen ota kakku uunista ja kumoa se.
18. Anna sen jäähtyä kokonaan ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com