

Japán sajttorta (Takumi péksütemény)

Ingrédients

- 18 cm átmér j tortához
- 147g teljes tej
- 147g krémsajt
- 94g tojásfehérje (kb. 3 tojásfehérje)
- 70g kristálycukor
- 67g vaj
- 57g tojássárgája (kb. 3 tojássárgája)
- 56g liszt

Préparation

1. Íme egy recept, ami már régóta szerepelt a „kipróbálandó” listámon, de sosem volt id m kipróbálni!
2. A híres japán cheesecake, ami sokkal könnyebb, mint amerikai rokona, nagyon légies és habos állaggal.
3. Amikor rátaláltam a Takumi cukrászda receptjére a legutóbbi Fou de pâtisserie számában, végre belevágtam, és nem csalódtam!
4. Néhány próbálkozásra volt szükségem, hogy elérjem a kívánt sütési h mérsékletet a süt mben (minden részlet a receptben található), de az eredmény meggy zött: egy ízletes és nagyon könny torta, tökéletes ebben az id szakban néhány eperrel. Eszközök: Cheesecake forma El készítési id : 30 perc + minimum 1 óra sütés + 10 perc pihenés 18 cm átmér j tortához Hozzávalók: teljes tej krémsajt tojásfehérje (kb. 3 tojásfehérje) kristálycukor vaj tojássárgája (kb. 3 tojássárgája) liszt Recept: Béleljük ki a formát süt papírral.
5. 3 tojásfehérjét keverjük össze a vajjal és a krémsajttal, ne lépjük túl a 40°C-ot.
6. Adjuk hozzá a tejet, majd a lisztet és végül a tojássárgáját.
7. Turmixoljuk botmixerrel, majd hagyjuk pihenni 5 percig.
8. Verjük fel a tojásfehérjét, adjuk hozzá a cukrot, és verjük tovább 4 percig.
9. Óvatosan keverjük össze a két elkészített masszát.
10. Miután több próbálkozást végeztem, rájöttem, hogy az eredeti receptben megadott utasítások nem feleltek meg a süt mnek; ezért el ször az eredeti utasításokat adom meg, majd az én módszeremet, önöknek kell alkalmazkodniuk a süt jükhöz. Eredeti recept: Melegítsük el a süt t 200°C-ra.
11. Töltsünk meg egy tálat 90°C-os forró vízzel (elég nagy ahhoz, hogy beleférjen a forma), és tegyük be a süt be, miközben csökkentjük a süt h mérsékletét 180°C-ra.
12. Töltsük meg a formát a tésztával.
13. Süssük 165°C-on 40 percig.
14. Ezután emeljük a h mérsékletet 185°C-ra további 10 perc sütéshez, végül emeljük a h mérsékletet 200°C-ra 5-10 percre (ha a cheesecake túl barnul, letakarhatjuk egy alufóliával a sütés végén).
15. Kapcsoljuk ki a süt t, nyissuk ki az ajtót, és hagyjuk pihenni 5 percig.
16. Alkalmazott recept: és íme az én módszerem (a korábbi technikával a tortám túl barnult a tetején és összeesett a süt b l való kivételkor): melegítsük el a süt t 190°C-ra.
17. Amikor betesszük a tortát (mint fent, vízg zben), csökkentjük a süt h mérsékletét 160°C-ra, és süssük 45 percig.
18. Csökkentjük a h mérsékletet 140°C-ra, és folytassuk a sütést további 15 percig.
19. Végül emeljük a h mérsékletet 190°C-ra 5 percre.

22. Nyissuk ki a sütő ajtaját, és hagyjuk a tortát benne körülbelül tizenöt percig.
23. Ezután vegyük ki a tortát a sütőből, és fordítsuk ki.
24. Hagyjuk teljesen kihűlni, majd élvezzük!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com