

Kue Keju (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 540g philadelphia (atau cream cheese lainnya)
- 190g gula pasir
- 150g telur (3 telur sedang)
- 16g tepung terigu
- 260g krim kental
- 0,5g garam
- 1 batang vanili

Préparation

1. Beberapa minggu yang lalu, Karim Bourgi membagikan resepnya di Instagram untuk "basque cheesecake", jadi setelah beberapa hari liburan ini saya kembali dengan reproduksi dari cheesecakenya.
2. Ini adalah resep yang sangat sederhana dan memerlukan sedikit bahan. Namun, jika Anda menginginkan hasil yang kurang padat, sedikit lebih lembut seperti miliknya, Anda harus menyesuaikan waktu/suhu pemanggangan.
3. Dalam oven saya, saya pikir saya seharusnya memanggang pada suhu 210°C selama 20 menit daripada 25 menit pada 220°C seperti yang ditunjukkan, tetapi hasilnya tetap lezat!
4. Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (bukan afiliasi).
5. Peralatan: Lingkaran 20cm Waktu persiapan: 20 menit + 25 menit pemanggangan Untuk cheesecake dengan diameter 20cm: Bahan-bahan: philadelphia (atau cream cheese lainnya) gula pasir telur (3 telur sedang) tepung terigu krim kental 0,5g garam 1 batang vanili Resep: Dalam mangkuk mixer yang dilengkapi dengan spatula (atau jika tidak, gunakan spatula tangan), campurkan philadelphia dengan gula, biji vanila, dan garam selama 10 menit.
6. Campurkan sedikit krim dengan tepung untuk melarutkannya, lalu tambahkan ke campuran sebelumnya.
7. Tambahkan sisa krim kental, lalu telur satu per satu.
8. Tuang adonan ke dalam loyang atau lingkaran dengan diameter 20cm yang sudah dialasi dengan kertas roti.
9. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada 220°C selama 25 menit.
10. Biarkan dingin sebelum melepaskan cetakan dan menikmati!