

Cheesecake (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 540g di Philadelphia (o altro formaggio spalmabile)
- 190g di zucchero semolato
- 150g di uovo (3 uova medie)
- 16g di farina
- 260g di panna liquida intera
- 0,5g di sale
- 1 baccello di vaniglia

Préparation

1. Qualche settimana fa, Karim Bourgi ha condiviso su Instagram la sua ricetta del "basque cheesecake", quindi dopo questi giorni di vacanza sono tornata con la riproduzione del suo cheesecake.
2. È una ricetta molto semplice e che richiede pochi ingredienti. Tuttavia, se desiderate un risultato meno consistente, un po' più cremoso, come il suo, sarà necessario adattare il tempo/la temperatura di cottura.
3. Nel mio forno, penso che avrei dovuto cuocerlo a 210°C per 20 minuti invece dei 25 minuti a 220°C indicati, ma il risultato è stato comunque delizioso!
4. Ingredienti: Ho usato la vaniglia di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
5. Philadelphia con lo zucchero, i semi di vaniglia e il sale.
6. Mescolate un po' di panna con la farina per diluirla, quindi aggiungetela al composto precedente.
7. Aggiungete quindi il resto della panna liquida, poi le uova una ad una.
8. Versate l'impasto in uno stampo o un cerchio di 20 cm di diametro rivestito con carta da forno.
9. Infornate nel forno preriscaldato a 220°C per 25 minuti.
10. Lasciate raffreddare prima di sformare e gustare!