

# Japansk ostekake (Takumi-bakverk)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

## Ingrédients

- 147g helmelk
- 147g kremost
- 94g eggehviter (ca. 3 hviter)
- 70g sukker
- 67g smør
- 57g eggeplommer (ca. 3 plommer)
- 56g mel

## Préparation

1. Her er en oppskrift som har stått på listen min «å teste» i lang tid, men som jeg aldri hadde tatt meg tid til å prøve!
2. Den berømte japanske cheesecaken, mye lettere enn sin amerikanske fetter, med en veldig luftig og mousseaktig tekstur.
3. Da jeg kom over oppskriften fra konditoriet Takumi i den siste utgaven av Fou de pâtisserie, kastet jeg meg endelig ut i det, og jeg ble ikke skuffet!
4. Jeg måtte gjøre noen forsøk for å oppnå den steking jeg ønsket i ovnen min (alt er detaljert i oppskriften), men resultatet overbeviste meg: en deilig og veldig lett kake, perfekt for denne sesongen med noen jordbær  
Utstyr: Cheesecake-form Forberedelsestid: 30 minutter + minimum 1 time steking + 10 minutter hvile For en kake med 18 cm diameter Ingredienser: helmelk kremost eggehviter (ca. 3 hviter) sukker smør eggeplommer (ca. 3 plommer) mel Oppskrift: Kle formen med bakepapir.
5. 3 hviter) sukker smør eggeplommer (ca. 3 plommer) mel Oppskrift: Kle formen med bakepapir.
7. I et vannbad, bland smøret og kremosten uten å overstige 40°C.
8. Tilsett melken, deretter melet og så eggeplommene.
9. Kjør med stavmikser, og la det hvile i 5 minutter.
10. Pisk eggehvitenes stive, tilsett sukkeret, og pisk i ytterligere 4 minutter.
11. Bland de to blandingene forsiktig.
12. Etter flere forsøk, innså jeg at instruksjonene gitt i den originale oppskriften ikke passet til ovnen min; jeg gir deg derfor først de originale instruksjonene, og deretter min måte å gjøre det på, så kan du tilpasse deg dinovn Original oppskrift: Forvarm ovnen til 200°C.
13. Fyll en form med varmt vann på 90°C (stor nok til å kunne sette formen din i), og sett den i ovnen mens du senker temperaturen til 180°C.
14. fyll formen med røren.
15. Sett den i ovnen og senk temperaturen til 165°C i 40 minutter.
16. Deretter, øk temperaturen til 185°C for 10 minutter ekstra steking, og til slutt øk temperaturen til 200°C i 5 til 10 minutter (hvis cheesecaken blir for brun, kan du dekke den med aluminiumsfolie mot slutten av steking).
17. Slå av ovnen, åpne døren litt og la den hvile i 5 minutter.
18. Tilpasset oppskrift: og her er min måte å gjøre det på (med den forrige teknikken ble kaken min for brun på toppen og falt sammen når den kom ut av ovnen): forvarm ovnen til 190°C.
19. Når du setter kaken i ovnen (som nevnt, i et vannbad), senk temperaturen til 160°C og stek i 45 minutter.
20. Senk temperaturen til 140°C og fortsett steking i 15 minutter.

21. Til slutt, øk temperaturen til 190°C i 5 minutter.
22. Åpne døren til ovnen og la kaken stå der inne i omtrent 15 minutter.
23. Deretter, ta kaken ut av ovnen og løsne den fra formen.
24. La den avkjøle helt før du nyter den!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)