

Cheesecake (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 540g de philadelphia (ou outro cream cheese)
- 190g de açúcar granulado
- 150g de ovos (3 ovos médios)
- 16g de farinha
- 260g de creme de leite fresco
- 0,5g de sal
- 1 fava de baunilha

Préparation

1. Há algumas semanas, Karim Bourgi compartilhou no Instagram sua receita de "basque cheesecake", então, após esses dias de férias, estou de volta com a reprodução do seu cheesecake.
2. É uma receita muito simples e que requer poucos ingredientes. No entanto, se você quiser um resultado menos firme, um pouco mais cremoso, como o dele, será necessário ajustar o tempo/a temperatura de cozimento.
3. No meu forno, acho que teria sido melhor assar a 210°C por 20 minutos em vez dos 25 minutos a 220°C indicados, mas o resultado estava, mesmo assim, delicioso!
4. Ingredientes: Usei a baunilha Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Material: Círculo de 20cm Tempo de preparação: 20 minutos + 25 minutos de cozimento Para um cheesecake de 20cm de diâmetro: Ingredientes: de philadelphia (ou outro cream cheese) de açúcar granulado de ovos (3 ovos médios) de farinha de creme de leite fresco 0, de sal 1 fava de baunilha
Receita: Na tigela da batedeira equipada com a pá (ou, na falta dela, usando uma espátula), misture por 10 minutos o philadelphia com o açúcar, os grãos de baunilha e o sal.
6. Misture um pouco de creme com a farinha para diluir, depois adicione à mistura anterior.
7. Adicione em seguida o restante do creme de leite, depois os ovos um a um.
8. Despeje a massa em uma forma ou círculo de 20cm de diâmetro forrado com papel manteiga.
9. Asse no forno pré-aquecido a 220°C por 25 minutos.
10. Deixe esfriar antes de desenformar e saborear!