

Japansk cheesecake (pâtisserie Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g helmjölk
- 147g cream cheese
- 94g äggvita (ungefär 3 äggvitor)
- 70g strösocker
- 67g smör
- 57g äggulor (ungefär 3 äggulor)
- 56g mjöl

Préparation

1. Här är ett recept som har stått på min "att testa"-lista i väldigt lång tid, men som jag aldrig hade tagit mig tid att prova!
2. Den berömda japanska cheesecaken, mycket lättare än sin amerikanska kusin, med en mycket luftig och mousseaktig konsistens.
3. När jag stötte på receptet från bageriet Takumi i senaste Fou de pâtisserie, bestämde jag mig äntligen för att prova, och jag blev inte besviken!
4. Jag behövde några försök för att få till den gräddning jag ville ha i min ugn (allt är detaljerat i receptet) men resultatet övertygade mig: en lækker och mycket lätt tårta, perfekt för säsongen med några jordgubbar
Utrustning: Cheesecakeform Förberedelse tid: 30 minuter + minst 1 timmes gräddning + 10 minuters vila För en tårta med 18 cm diameter Ingredienser: helmjölk cream cheese äggvita (ungefär 3 äggvitor) strösocker smör äggulor (ungefär 3 äggulor) mjöl Recept: Klä din form med bakpapper.
5. I ett vattenbad, blanda smöret och cream cheese utan att överskrida 40°C.
6. Tillsätt mjölken, sedan mjölet och därefter äggulorna.
7. Mixa med en stavmixer, låt sedan stå i 5 minuter.
8. Vispa äggvitorna till ett fast skum, tillsätt sockret, vispa i ytterligare 4 minuter.
9. Blanda de två smetarna försiktigt.
10. Efter flera försök insåg jag att de angivna instruktionerna i det ursprungliga receptet inte passade min ugn; jag ger därför först de ursprungliga instruktionerna, och sedan mitt sätt att göra, ni får anpassa er till er ugn
Ursprungligt recept: Förvärm ugnen till 200°C.
11. Fyll en form med varmt vatten vid 90°C (tillräckligt stor för att kunna sätta din form i), och sätt in den i ugnen medan du sänker ugnstemperaturen till 180°C.
12. fyll formen med smeten.
13. Sätt in i ugnen och sänk temperaturen till 165°C i 40 minuters gräddning.
14. Höj sedan temperaturen till 185°C för 10 minuters ytterligare gräddning, och slutligen höj temperaturen till 200°C i 5 till 10 minuter (om cheesecaken blir för brun kan du täcka den med aluminiumfolie under den sista gräddningen).
15. Stäng av ugnen, öppna dörren lite och låt stå i 5 minuter.
16. Anpassat recept: och här är mitt sätt att göra (med den tidigare tekniken blev min tårta för brun på toppen och sjönk ihop när den togs ut ur ugnen): förvärm ugnen till 190°C.
17. När du sätter in tårtan (som ovan, i ett vattenbad), sänk ugnstemperaturen till 160°C och grädda i 45 minuter.
18. Sänk temperaturen till 140°C och fortsätt gräddningen i 15 minuter.

19. Slutligen, höj temperaturen till 190°C i 5 minuter.
20. Öppna dörren till ugnen och låt tårtan stå inne i cirka femton minuter.
21. Ta sedan ut tårtan ur ugnen och lossa den från formen.
22. Låt den svalna helt och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com