

Cheesecake (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 540g philadelphia (eller annan färskost)
- 190g strösocker
- 150g ägg (3 medelstora ägg)
- 16g mjöl
- 260g vispgrädde
- 0,5g salt
- 1 vaniljstång

Préparation

1. För några veckor sedan delade Karim Bourgi sitt recept på "basque cheesecake" på Instagram, så efter dessa semesterdagar är jag tillbaka med min version av hans cheesecake.
2. Det är ett väldigt enkelt recept som kräver få ingredienser. Men om du vill ha ett mindre fast resultat, lite mer rinnigt, som hans, måste du anpassa tillagningstiden/-temperaturen.
3. I min ugn tror jag att jag skulle ha behövt grädda den vid 210°C i 20 minuter istället för 25 minuter vid 220°C som anges, men resultatet var ändå utsökt!
4. Ingredienser : Jag använde vaniljen från Koro: använd koden ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sidan (ej sponsrat).
5. Utrustning : Ring 20cm Förberedelse tid: 20 minuter + 25 minuter gräddning För en cheesecake med en diameter på 20cm : Ingredienser : philadelphia (eller annan färskost) strösocker ägg (3 medelstora ägg) mjöl vispgrädde 0, salt 1 vaniljstång Recept : I skålen till köksmaskinen utrustad med paddeln (eller med hjälp av en spatel om det inte finns), blanda philadelphia med sockret, vaniljkornen och saltet i 10 minuter.
6. Blanda lite grädde med mjölet för att späda ut det, tillsätt sedan det till den tidigare blandningen.
7. Tillsätt sedan resten av grädden, följt av äggen ett i taget.
8. Häll smeten i en form eller en 20cm ring klädd med bakpapper.
9. Sätt in i den förvärmda ugnen vid 220°C i 25 minuter.
10. Låt svalna innan du tar ur formen och njuter!