

Keki ya jibini ya Kijapani (pasta ya Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 147g ya maziwa kamili
- 147g ya cream cheese
- 94g ya mayai ya wazi (karibu mayai 3)
- 70g ya sukari ya kristali
- 67g ya siagi
- 57g ya yai ya njano (karibu mayai 3)
- 56g ya unga

Préparation

1. Hii ni mapishi ambayo yalikuwa kwenye orodha yangu "ya kujaribu" kwa muda mrefu, lakini sikuwahi kupata muda wa kujaribu!
2. Cheesecake maarufu ya Kijapani, nyepesi zaidi kuliko ndugu yake wa Kiamerika, ikiwa na muundo wa hewa na mng'aro.
3. Wakati nilipokutana na mapishi ya mkate wa Takumi katika toleo la mwisho la Fou de pâtisserie, hatimaye nilianza, na sikukosea!
4. Ilinichukua majaribio kadhaa kufikia kupika nilichotaka kwenye oveni yangu (kila kitu kimeelezwa katika mapishi) lakini matokeo yalinifanya niamini: keki tamu na nyepesi sana, bora katika msimu huu na strawberries chache Vifaa: Mould ya cheesecake Wakati wa maandalizi: dakika 30 + saa 1 angalau ya kupika + dakika 10 za kupumzika Kwa keki ya kipenyo cha 18cm Viungo: ya maziwa kamili ya cream cheese ya mayai ya wazi (karibu mayai 3) ya sukari ya kristali ya siagi ya yai ya njano (karibu mayai 3) ya unga Mapishi: Panga mold yako kwa karatasi ya kuoka.
5. Katika bain-marie, changanya siagi na cream cheese bila kupita 40°C.
6. Ongeza maziwa, kisha unga na kisha mayai ya njano.
7. Piga kwa blender ya mkono, kisha acha ipumzike kwa dakika 5.
8. Panda mayai ya wazi, ongeza sukari, piga kwa dakika 4 zaidi.
9. Changanya maandalizi mawili kwa upole.
10. Baada ya majaribio kadhaa, niligundua kuwa maelekezo yaliyotolewa katika mapishi asilia hayakufaa kwa oveni yangu; hivyo, kwanza nakupa maelekezo asilia, na kisha njia yangu ya kufanya, ni juu yenu kujiweka sawa na oveni yenu Mapishi asilia: Washa oveni kwa 200°C.
11. Jaza sahani na maji ya moto kwa 90°C (kubwa vya kutosha kuweka mold yako), na weka ndani ya oveni huku ukipunguza joto la oveni hadi 180°C.
12. Jaza mold na mchanganyiko.
13. Weka ndani ya oveni huku ukipunguza joto hadi 165°C kwa dakika 40 za kupika.
14. Kisha, pandisha joto hadi 185°C kwa dakika 10 za kupika zaidi, na hatimaye pandisha joto hadi 200°C kwa dakika 5 hadi 10 (ikiwa cheesecake inakuwa na rangi nyingi, unaweza kuifunika kwa karatasi ya alumini kwa mwisho wa kupika).
15. Zima oveni, fungua mlango kidogo na acha ipumzike kwa dakika 5.
16. Mapishi yaliyobadilishwa: na hii ndiyo njia yangu ya kufanya (kwa mbinu ya awali, keki yangu ilikuwa na rangi nyingi juu na ilishuka wakati wa kutoka kwenye oveni): washia oveni kwa 190°C.
17. Wakati unapoingiza keki (kama ilivyo hapo juu, katika bain-marie), punguza joto la oveni hadi 160°C na pika kwa dakika 45.

18. Punguza joto hadi 140°C na endelea kupika kwa dakika 15.
19. Hatimaye, pandisha joto hadi 190°C kwa dakika 5.
20. Fungua mlango wa oveni na acha keki ndani kwa dakika kumi na tano.
21. Kisha, toa keki kutoka kwenye oveni na uondoe mold.
22. Acha ipoe kabisa kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com