

Keki ya jibini (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 540g ya philadelphia (au cream cheese nyingine)
- 190g ya sukari ya sema
- 150g ya yai (mayai 3 wastani)
- 16g ya unga
- 260g ya cream ya kioevu nzima
- 0.5g ya chumvi
- 1 ganda la vanila

Préparation

1. Wiki chache, Karim Bourgi alishiriki kwenye instagram mapishi yake ya « basque cheesecake », kwa hivyo baada ya siku chache za likizo niko tena na urudufu wa cheesecake yake.
2. Ni mapishi rahisi sana na yanahitaji viungo vichache Lakini kama unataka matokeo yasiyokuwa mazito sana, kidogo yenye kuyeyuka, kama ya kwake, italazimika kurekebisha muda/joto la upikaji.
3. Katika tanuru langu, nadhani ingehitajika niliipike kwa 210°C kwa dakika 20 badala ya dakika 25 kwa 220°C zilizoonyeshwa, lakini matokeo yalikuwa kitamu bado!
4. Viungo : Nimetumia vanilla Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio la ushirika).
5. Vifaa : Duara la 20cm Muda wa maandalizi : dakika 20 + dakika 25 za upikaji Kwa cheesecake ya kipenyo cha 20cm : Viungo : ya philadelphia (au cream cheese nyingine) ya sukari ya sema ya yai (mayai 3 wastani) ya unga ya cream ya kioevu nzima 0.
6. ya chumvi anda la vanila Mapishi : Katika bakuli la roboti iliyo na karatasi (au kwa upungufu kitupeka), changanya kwa dakika 10 philadelphia na sukari, mbegu za vanila na chumvi.
7. Changanya kidogo ya cream na unga ili kuuchanganya, kisha uongeze kwenye mchanganyiko wa awali.
8. Ongeza kisha cream ya kioevu iliyobaki, kisha mayai moja moja.
9. Mimina mchanganyiko kwenye mold au duara lenye kipenyo cha 20cm lililowekwa karatasi yenye mafuta.
10. Weka kwenye oveni iliyowashwa moto kabla kwa 220°C kwa dakika 25.
11. Acha ipoe kabla ya kutoa kutoka kwenye mold na kufurahia!