

Japon cheesecake'i (Takumi pastanesi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 18 cm çapında bir kek için
- 147g tam ya lı süt
- 147g krem peynir
- 94g yumurta beyazı (yakla ık 3 beyaz)
- 70g toz eker
- 67g tereya ı
- 57g yumurta sarısı (yakla ık 3 sarı)
- 56g un

Préparation

1. te uzun zamandır "denenecekler" listemde olan ama bir türlü denemeye fırsat bulamadı ım bir tarif!
2. Ünlü Japon cheesecake, Amerikan kuzenine göre çok daha hafif, çok havadar ve köpüklü bir dokuya sahip.
3. En son Fou de pâtisserie'de Takumi pastanesinin tarifine rastladım sonunda kolları sıvadım ve hayal kırıklı ına u ramadım!
4. Fırınımda istedi im pi irme derecesine ula mak için birkaç deneme yapmam gerekti (her ey tarifte detaylandırılmı) ama sonuç beni ikna etti: Bu hafif kek, mevsim itibarıyla birkaç çilekle mükemmel gidiyor
Malzemeler: Cheesecake kalıbı Hazırlık süresi: 30 dakika + minimum 1 saat pi irme + 10 dakika dinlenme
18 cm çapında bir kek için Malzemeler: tam ya lı süt krem peynir yumurta beyazı (yakla ık 3 beyaz) toz eker tereya ı yumurta sarısı (yakla ık 3 sarı) un Tarif: Kalıbınızı ya lı ka ıt ile kaplayın.
5. Benmari usulü, tereya ı ve krem peyniri 40°C'yi geçmeden karı tırın.
6. Sütü ekleyin, ardından unu ve sonrasında yumurta sarılarını ekleyin.
7. El blenderı ile karı tırın, ardından 5 dakika dinlendirin.
8. Yumurta beyazlarını kar haline getirin, ekleri ekleyin, 4 dakika daha çırpın.
9. ki karı ımı nazikçe birle tirin.
10. Birçok denemenin ardından, orijinal tariftteki talimatların fırınıma uymadı ını fark ettim; bu yüzden önce orijinal talimatları, ardından kendi yöntemimi size veriyorum, fırınına göre uyarlayın Orijinal Tarif: Fırını 200°C'ye önceden ısıtın.
11. Sıcak suyla dolu bir kabı (kalıbınızı içine koyabilecek kadar büyük) ısıtın ve fırına koyarak fırının sıcaklı ını 180°C'ye dü ürün.
12. Kalıbı karı ımla doldurun.
13. Fırına verin ve sıcaklı ı 165°C'ye dü ürerek 40 dakika pi irin.
14. Ardından, sıcaklı ı 185°C'ye yükseltin ve 10 dakika daha pi irin, sonunda sıcaklı ı 200°C'ye yükseltin ve 5-10 dakika pi irin (cheesecake fazla kızarırsa, pi irmeyi sonlandırmak için üzerine alüminyum folyo örtün).
15. Fırını kapatın, kapa ını aralayın ve 5 dakika dinlendirin.
16. Uyarlanmı Tarif: te benim yöntemim (önceki teknikle, kekim üstte fazla kararmı tı ve fırından çıktıktan sonra çöküyordu): fırını 190°C'ye önceden ısıtın.
17. Keki fırına verdi inizde (benmari içinde oldu u gibi), fırının sıcaklı ını 160°C'ye dü ürün ve 45 dakika pi irin.
18. Sıcaklı ı 140°C'ye dü ürün ve 15 dakika daha pi irmeye devam edin.
19. Son olarak, sıcaklı ı 190°C'ye yükseltin ve 5 dakika pi irin.
20. Fırının kapa ını aralayın ve keki yakla ık on be dakika içinde bırakın.

21. Sonra keki fırından çıkarın ve kalıptan çıkarın.

22. Tamamen so umaya bırakın ve afiyetle yiyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com