

Cheesecake (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 540g philadelphia (veya ba ka bir krem peynir)
- 190g toz eker
- 150g yumurta (orta boy 3 yumurta)
- 16g un
- 260g sıvı krema
- 0,5g tuz
- 1 vanilya çubu u

Préparation

1. Birkaç hafta önce, Karim Bourgi, Instagram'da "basque cheesecake" tarifini payla tı, bu yüzden birkaç günlük tatilden sonra onun cheesecake'ini yeniden yaratmakla geri döndüm.
2. Bu, çok basit bir tarif ve az malzeme gerektiriyor Ancak daha az sert, biraz daha akı kan bir sonuç isterseniz, onun gibi, pi irme süresini/sıcaklı nı ayarlamanız gerekecek.
3. Fırınımda, 220°C'de 25 dakika yerine 210°C'de 20 dakika pi irmem gerekti ini dü ünüyorum, ama sonuç yine de lezzetliydi!
4. Malzemeler: Vanilyayı Koro kullandım: Tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı de il).
5. Ekipman: 20cm Çember Hazırlama süresi: 20 dakika + 25 dakika pi irme 20cm çapında bir cheesecake için:
Malzemeler: philadelphia (veya ba ka bir krem peynir) toz eker yumurta (orta boy 3 yumurta) un sıvı krema 0, tuz 1 vanilya çubu u Tarif: Çırpma aparatıyla donatılmış robot kasesinde (veya yoksa bir spatula yardımıyla) philadelphia'yı eker, vanilya taneleri ve tuz ile 10 dakika boyunca karı tırın.
6. Biraz krema ile unu karı tırarak seyreltin, ardından önceki karı ıma ekleyin.
7. Ardından kalan sıvı kremayı ve ardından yumurtaları teker teker ekleyin.
8. Hamuru, 20cm çapında ya lı ka ıtla kaplanmış bir kalıbın veya çemberin içine dökün.
9. Önceden ısıtılmış 220°C fırında 25 dakika pi irin.
10. Kalıptan çıkarmadan önce so umaya bırakın ve keyfini çıkarın!