



BONUS-REZEPT

Baskischer Käsekuchen



@lubovicveti

Hallo!



Ich bin Lyuba Kuzmicheva, Konditormeisterin und Bloggerin, und ich freue mich sehr, diesen exklusiven Bonus mit euch zu teilen! Speziell für meine Abonnenten habe ich ein einzigartiges Rezept für den San Sebastian Käsekuchen vorbereitet, das zuvor noch nirgendwo auf meinem Kanal veröffentlicht wurde. Dieses Rezept ist ein wahrer Schatz für Dessertliebhaber, und ich bin sicher, dass es euch schmecken wird. Verpasst nicht die Chance, den perfekten Käsekuchen zu backen, indem ihr meinen detaillierten Anweisungen und Tipps folgt!

Der San Sebastian Käsekuchen ist derzeit extrem beliebt! Von allen Käsekuchen ist dies der ungewöhnlichste. Seine Besonderheit ist, dass er überhaupt keinen Boden hat. Außen hat er eine charakteristisch verbrannte Kruste, während sich im Inneren eine unglaublich cremige, zarte Textur verbirgt. Übrigens schmeckt die Kruste überhaupt nicht bitter! Dieser Käsekuchen ist mit nichts zu vergleichen, man muss ihn unbedingt probiert haben!

Zutaten

Käsekuchen Durchmesser 18 cm, Gewicht 1,3 kg

Schlagsahne (33-36 % Fett) **350 g**

Große Eier (Größe L) **230 g (ca. 4 Eier)**

Frischkäse (Doppelrahmstufe) **600 g**

Zucker **120 g**

Speisestärke **25 g**

Zitronensaft (1/2 Zitrone) **15 g**

Zubereitung

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Den Zucker mit der Speisestärke mischen. Die Eier in einem Glas mit einem Schneebesen verquirlen, bis sich Eiweiß und Eigelb zu einer homogenen Masse verbunden haben. Die Zucker-Stärke-Mischung zum Frischkäse geben und gut verrühren. Die Ei-Mischung portionsweise dazugeben und jedes Mal gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss den Zitronensaft hinzufügen und unterrühren.



Eine Backform großzügig mit einem Bogen Backpapier auskleiden, sodass der Boden und die Ränder vollständig bedeckt sind. Bei Verwendung eines Tortenrings

zunächst einen Boden aus Alufolie formen und dann das Backpapier hineinlegen. Dadurch entsteht eine Art Papierform innerhalb der Backform. Die Masse in die vorbereitete Form gießen.

Das Backen ist wohl der wichtigste und schwierigste Moment, von dem das Ergebnis stark abhängt! Das gewünschte Ergebnis ist eine verbrannte Kruste, eine dünne Schicht fester Textur oben und unten, sowie ein zarter, cremiger Kern. Die Schwierigkeit besteht genau darin, eine geröstete Kruste zu erhalten und gleichzeitig die cremige Textur zu bewahren. Backt man den Käsekuchen etwas zu lange, wird er zu einem festen Auflauf. Die Textur wird dicht und nichts Besonderes. Backt man ihn jedoch zu kurz, erhält man nicht diese charakteristische Kruste, für die der San Sebastian Käsekuchen so berühmt ist und unter der sich die zarte Köstlichkeit verbirgt.



Um das gewünschte Ergebnis zu erzielen, muss man also das richtige Gleichgewicht zwischen Temperatur und Backzeit finden, was stark von den Eigenschaften des jeweiligen Ofens abhängt. Möglicherweise braucht es mehr als einen Versuch! Der Käsekuchen wird bei sehr hohen Temperaturen gebacken, 230 °C*. Die Backzeit sollte 30-35 Minuten nicht überschreiten. In dieser Zeit muss sich die verbrannte Kruste bilden. Mein Schema sieht so aus: Ich backe 20 Minuten bei normaler Ober-/Unterhitze und dann 10 Minuten mit der Heißluftfritteusen-Funktion (oder Grill). Es kann auch Umluft oder Oberhitze (Grill) verwendet werden. Sobald die Kruste deutlich gebräunt ist, ist der Käsekuchen fertig. Das kann auch weniger Zeit in Anspruch nehmen. Von außen sieht der Käsekuchen vielleicht noch roh aus, da er sehr wackelig ist. Das Wichtigste ist jedoch, keine Angst davor zu haben und ihn

nicht noch weiter zu backen, da er sonst zu fest wird. Während des Backens geht der Käsekuchen stark auf, fällt aber beim Abkühlen wieder zusammen.

Lassen Sie ihn zunächst bei Raumtemperatur vollständig abkühlen und stellen Sie ihn dann für etwa 6 Stunden in den Kühlschrank. Der Käsekuchen ist fertig.

Der Käsekuchen wird mit verschiedenen Toppings, Beeren- und Schokoladensaucen usw. serviert.

Er ist aber auch pur wunderbar, wenn nichts von seiner einzigartigen Textur und dem zarten cremigen Geschmack ablenkt!

* Alle Temperaturen sind in Grad Celsius (°C) angegeben.

Für die Umrechnung in Fahrenheit (°F) einfach die Zahl mit 1,8 multiplizieren und 32 addieren.

Folge mir



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

Blog



Bot-Rechner

Formen-Umrechner



Instagram

@lubovicveti

Lyuba

LYUBA KUZMICHEVA