

Alles in den Warenkorb legen

San Sebastian Cheesecake

Kategorie

Cheesecake

Autor:

Kiki

Zubereitungszeit

10 Minuten

Kalorien

403

Küche

Spanisch

Portionen

10

Koch/Backzeit

31-32 Minuten

In Deutschland ist der San Sebastian Cheesecake bis dato nicht sehr bekannt. Kiki hat sich an die Entwicklung des Rezeptes gemacht und darf euch stolz präsentieren: DER ORIGINALE SAN SEBASTIAN CHEESECAKE.

Der San Sebastian Cheesecake wird bei sehr heißer Temperatur für eine kurze Zeit gebacken. Dadurch bekommt er eine etwas festere Außenhülle, wobei das Innere sehr weich und cremig bleibt. Er zeichnet sich durch seinen zart-schmelzenden Vanillekern aus, der wie ganz zarter Vanillepudding schmeckt.

Viel Spaß beim Nachmachen!



Zutaten

680 g Doppelrahmfrischkäse, z.B. Philadelphia
430 g Schlagsahne
5 Eier (entspricht 250-260 g Gesamtgewicht)
180 g Zucker

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (240°C Umluft oder 255-260°C Ober- und Unterhitze).
2. Eine Springform von 20 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden.
3. Doppelrahmfrischkäse (in Zimmertemperatur) und Zucker ca. 15 Sekunden cremig rühren.

3 EL Vanilleextrakt

30 g Speisestärke

halbe Zitrone

4. Speisestärke in die cremige Masse sieben und unterrühren.
5. Zimmerwarme Eier in einer separaten Schüssel aufschlagen und verquirlen.
6. Eier nacheinander auf niedriger Stufe in die cremige Masse unterrühren.
7. Zitronensaft, Vanilleextrakt und die zimmerwarme Sahne dazugeben und ebenfalls unterrühren.
8. Teig in die Springform füllen. Die Form (vorsichtig) auf die Arbeitsfläche klopfen.
9. Durch das Klopfen verteilt sich alles gleichmäßig und die Bläschen verschwinden.
10. Für ca. 31 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
11. Ganz wichtig: Den Cheesecake direkt nach der Backzeit aus dem Ofen holen.
12. Der Cheesecake kann und soll von außen sehr dunkel werden.
13. Ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
14. Kuchen von der Form lösen und servieren.

Rezept Nährwerte

Nährwert-Portionsgröße Nährwerte pro Portion (20 cm Springform)

Kalorien 403, **Kohlenhydrate** 27 Gramm, **Fett** 30 Gramm, **Zucker** 13 Gramm, **Eiweiß** 8 Gramm