

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE - ALTES REZEPT

Für: 12 Stücke | Backzeit: 60-65 Minuten | Kühlzeit: mind. 5 Stunden, empfohlen: 24 Stunden



ZUTATEN:

- 850 g Frischkäse
- 300 g Zucker (Menge nicht reduzieren!!)
- 5 Eier (L)
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Vanillearoma
- 500 ml Sahne
- 50 g Weizenmehl, Typ 405

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf **200 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen. Eine Springform mit 22cm Durchmesser mit Backpapier auslegen
2. In der Schüssel der Küchenmaschine **850 g zimmerwarmen Frischkäse** mit **300 g Zucker** auf niedrigster Stufe mit dem Flachrührer cremig rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind und sich der Zucker gelöst hat; das dauert etwa 2 Minuten. Ab und zu mit einem Teigschaber den Frischkäse vom Schüsselrand nach unten schieben.
3. Die Küchenmaschine eine Stufe höher schalten und nacheinander **5 Eier (L)** je 15 Sekunden lang unter die Frischkäse-Masse rühren. Nach jedem Ei kurz mit dem Silikonschaber am Schüsselrand entlang fahren und alles nach unten schieben.
4. Nun **1/2 TL Salz**, **1 TL Vanillearoma** und **500 ml Sahne** auf niedriger Stufe unter den Teig rühren, bis sich alles zu einer glatten Masse verbunden hat.
5. Die Küchenmaschine ausschalten, die Schüssel entnehmen und dann **50 g Weizenmehl Typ 405** mit einem feinen Sieb über die Frischkäse-Masse sieben. Mit einem Schneebesen alles gut vermengen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
6. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und auf ein Backblech stellen. Das Backblech so in den Ofen schieben, dass sich der Kuchen in der Mitte des Ofens befindet. Den Cheesecake für **60-65 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze** backen. In den letzten 10 Minuten die Oberfläche des Basque Burnt Cheesecakes beobachten. Sie sollte sehr dunkel werden, jedoch nicht schwarz.
7. Den Kuchen dann aus dem Ofen nehmen. Er sollte schön dunkel und in der Mitte noch wackelig sein. Den Cheesecake in der Form auf ein Kuchengitter stellen und 1 Stunde abkühlen lassen. Danach in der Form unbedeckt für mind. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten jedoch 24 Stunden lang.
8. Den Basque Burnt Cheesecake 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben, das Backpapier vorsichtig ablösen und den Cheesecake auf eine Tortenplatte geben.