



Japanischer Cheesecake

Zutaten

- 110 ml Milch
- 140 g Frischkäse (Doppelrahm)
- 45 g Butter
- 5 Eier (auf Raumtemperatur)
- 45 g Mehl
- 15 g Speisestärke
- etwas Zitronenabrieb (von ca. 1/3 Zitrone; optional)
- 90 g Zucker (oder mehr nach Geschmack)

Infos

Portion:
1 kleiner
Kuchen (18er
Springform)

Zubereitung

- Die Milch bei niedriger Hitze in einen kleinen Topf geben, den Frischkäse hinzufügen und solange bei schwacher Hitze hineinrühren bis er in der Milch geschmolzen ist
- Die Butter hinzufügen, ebenfalls solange hineinrühren bis sie komplett darin geschmolzen ist und das Ganze dann von der Hitze nehmen (die Masse sollte eine geschmeidige Konsistenz haben)
- Die Eier trennen und das Eigelb per Hand mit dem Schneebesen geschmeidig schlagen bis die Eigelbfarbe heller geworden ist
- Die Milchemischung in die Eigelbmasse rühren und etwas Zitronenschale hineinreiben
- Danach auch das Mehl zusammen mit der Stärke hineinsieben und alles gut verrühren (der Teig sollte klumpchenfrei sein)
- In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit einem Handrührgerät schlagen bis es „weiche Spitzen“ (soft peaks) formt und währenddessen den Zucker hineinrieseln lassen
- Den Eischnee portionsweise vorsichtig unter die Eigelbmischung heben und die fertige Cheesecake-Masse in eine mit Backpapier ausgelegte 18er Springform füllen, die doppelt mit Alufolie umkleidet ist (das Ganze leicht schütteln und auf die Arbeitsfläche klopfen, um eventuelle große Blasen zu entfernen)
- Die Springform in ein großes, tiefes Blech stellen, welches mit heißem Wasser aufgefüllt wird, sodass die umkleidete Form ca. 2 cm im Wasser steht
- Das Ganze bei 150°C Ober- und Unterhitze für 1 Std 20 min in den Backofen schieben
- Danach aus dem Ofen und auch aus dem Wasserbad holen, ein paar Minuten kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und je nach Präferenz entweder direkt warm oder kalt servieren
- Nach Wunsch z.B. noch mit etwas Puderzucker bestreuen oder mit Aprikosenmarmelade bestreichen



Mein Onlineshop <3

Da findet ihr ganz viele Gewürze und asiatische Zutaten, die ich in meinen Rezeptvideos verwende =)

<http://my-yasilicious.com/shop>



www.my-yasilicious.com
www.facebook.com/yasilicious
www.youtube.com/yasiliciousDE