

Cheesecake w stylu baskijskim

SKŁADNIKI

MASA SEROWA

500 g woda	2000 g śmietanka 30%
1500 g jajka	900 g cukier
3800 g serek śmietankowy 23-24%	20-30 g sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Składniki masy serowej powinny mieć wyrównaną temperaturę. Wszystkie składniki wymieszać razem na średnich obrotach miksera przez około 3 minuty. Gotową masę serową wypełnić formy wyłożone papierem do pieczenia. Wyrównać górę i wypiec.

Naważka:

800 g (rant Ø 16 cm)

1.050 g (rant Ø 18 cm)

2.400 g (rant Ø 26 cm)

Temperatura pieczenia: 220-230°C (dół pieca nieco niżej)

Czas pieczenia: około 30-35 minut

2

Po wypieczeniu odstawić do wystygnięcia, po wystudzeniu umieścić w lodówce na około 12 godzin. Sernik po wypieczeniu powinien mieć skarmelizowaną skórkę, pęknięcia i nierównomierną krawędź, a po wystudzeniu mazistą kremową konsystencję. W zależności od właściwości i typu pieca, może okazać się konieczne ustalenie innych temperatur i czasu wypieku niż zalecana.

Smacznego

