

Descoperă Cheesecake-ul Japonez! Cel Mai Pufos și Delicios Chec Japonez



Descoperă Cheesecake-ul Japonez! Cel Mai Pufos și Delicios Chec Japonez



Explorați magia culinară a Țării Soarelui Răsare în propria bucătărie, pregătind un desert extraordinar: **Cheesecake-ul Japonez**, denumit afectuos “Norul Pufos al Fericirii”. Acest desert este surprinzător de simplu de realizat, chiar mai ușor decât a învăța japoneza! Secretul constă în lăsarea ingredientelor să ajungă la temperatura camerei, bătând albușurile până devin spumă și coacerea lentă, cu răbdare, asemenea unui călugăr Zen. Rezultatul? O capodoperă culinară pufosă și delicată, care vă transportă instantaneu în inima Japoniei, fără a avea nevoie de bilet de avion. Pregătiți-vă pentru o experiență culinară unică și nu uitați să împărtășiți bucuria cu prietenii. Sayonara și poftă bună!

- 300 g cremă de brânză
- 40 g unt
- 6 ouă

- 100 ml lapte rece
- 80 g făină
- 1 g sare
- 150 g zahăr

1. Omogenizați crema de brânză într-un bol, adăugați untul și amestecați peste o baie de apă fierbinte până când untul se topește complet.



2. Într-un bol separat, combinați gălbenușurile de ou, laptele, crema de brânză cu untul, și adăugați treptat făina, până obțineți o consistență similară cu cea a unei smântâni grase.

3. Bateți albușurile cu un vârf de cuțit de sare, adăugați zahărul în ploaie și bateți până obțineți o spumă fermă.

4. Încorporați albușurile bătute în amestecul de cremă de brânză, alternând între adăugarea de albuș și amestecare, până la omogenizare completă.



5. Tăiați hârtie de copt la dimensiunea fundului unei tăvi cu diametrul de 20 cm și înălțimea de 10 cm. Nu e necesar să ungeți pereții tăvii.

6. Turnați compoziția în tavă, nivelează ușor și bateți tava de masă pentru a elimina bulele de aer. Plasați tava într-o altă mai mare, adăugați apă fierbinte până la 1-2 cm înălțime și coaceți în cuptorul preîncălzit la 160 de grade Celsius timp de 25 de minute, apoi reduceți temperatura la 110 grade și continuați coacerea pentru încă 60 de minute.



7. Lăsați cheesecake-ul să se răcorească în cuptor cu ușa întredeschisă pentru a preveni prăbușirea.

8. După răcire completă, pudrați cu zahăr pudră și serviți.

