Desserts / Spanje

Baskische verbrande cheesecake

Een roomkaasvla die op een razende hitte wordt gebakken tot de bovenkant verschroeit tot diep mahonie – gekaramelliseerd, bijna bitter – terwijl het midden nauwelijks hard blijft en trilt als koude vlaai bij kamertemperatuur.

Tijd 80 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Volvette roomkaas, kamertemperatuur
- ☐ 20% Eieren (groot), kamertemperatuur
- ☐ 2% Bloem voor alle doeleinden
- ☐ 0,5% Fijn zeezout
- ☐ 25% Kristalsuiker
- ☐ 30% Slagroom (35% vet)
- ☐ 0,5% Vanille-extract

Zo maak je het.

01 Klop de roomkaas met suiker en zout in een keukenmixer met het paddle-opzetstuk op gemiddelde snelheid (of met een handmixer) tot het mengsel volledig glad, luchtig en licht is, ongeveer 3 minuten. Schraap de kom twee keer naar beneden. Er zijn hier geen klontjes toegestaan; koude roomkaas laat klontjes achter die nooit volledig oplossen in de oven.

02 Voeg de eieren één voor één toe op lage snelheid en meng tot ze net zijn opgenomen voordat u de volgende toevoegt. Voeg vanille toe met het laatste ei. Overhaast deze stap niet; te snel toevoegen van eieren zorgt ervoor dat de emulsie breekt. Schraap de kom na elke toevoeging.

03 Zeef de bloem direct door het beslag. Voeg zware room toe. Klop zachtjes met de hand tot alles is opgenomen. Gebruik in dit stadium nog geen elektrische mixer. Het beslag moet dun, gietbaar en volledig glad zijn. Zeef het door een fijnmazige zeef in een kan, zodat u het gemakkelijk kunt uitschenken.

04 Verwarm de oven voor op 230 C (450 F) conventioneel, of 210 C (410 F) met ventilator. Bekleed een springvorm van 20 cm met twee vellen perkament en duw ze langs de zijkanten omhoog; het papier zal gaan rimpelen en knikken, en dat is volkomen traditioneel. Giet het beslag erin. Bak gedurende 28-32 minuten, totdat de bovenkant diep verschroeid is – bijna verbrand – met een donker mahoniehouten midden en de hele binnenkant dramatisch wiebelt als er tegen de pan wordt geduwd.

05 Laat de cheesecake minimaal 1 uur in de pan op kamertemperatuur afkoelen; hij zal tijdens het afkoelen dramatisch leeglopen, waardoor het karakteristieke verzonken centrum ontstaat. Zet het minimaal 3 uur in de koelkast (een nacht is ideaal) zodat de custard volledig kan uitharden. Serveer op kamertemperatuur voor de lekkerste textuur: haal het 30 minuten voor het snijden uit de koelkast.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / basque-burnt-cheesecake