Desserts / Japan

Japanse katoenen cheesecake

Een cake die trilt als gezette vla, het oppervlak gepolijst tot diep amber, de kruimel zo luchtig dat het overgaat in een lepel als schuim - de lichtheid van een soufflé gecombineerd met de zachte smaak van roomkaas, onmogelijk volgehouden.

Tijd 210 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g Volvette roomkaas (kamertemperatuur)
- ☐ 50 g Ongezouten boter
- ☐ 100 g Volle melk
- ☐ 6 stuks Eidooiers (groot)
- ☐ 60 g gewone bloem (bij voorkeur cakemeel)
- ☐ 20 g Maizena (maïzena)
- ☐ 6 stuks eiwit (groot, koud)
- ☐ 130 g suiker
- ☐ 1 g Wijnsteencrème
- ☐ 5 g Vanille-extract

Zo maak je het.

01 Doe de roomkaas, boter en melk in een grote hittebestendige kom en plaats deze op een pan met nauwelijks kokend water (au-bain-marie). Klop zachtjes totdat de roomkaas volledig is gesmolten en het mengsel glad, zijdeachtig en uniform is – geen klontjes, geen strepen. Haal van het vuur en laat afkoelen tot 40-45 C voordat je de dooiers toevoegt. Als het mengsel te heet is, zullen de dooiers door elkaar roeren.

02 Klop de eierdooiers één voor één door de afgekoelde roomkaasbasis. Zeef de bloem en de maïzena en roer dit in twee keer door het mengsel tot het geheel glad en zonder klontjes is. Voeg vanille toe. Het beslag moet dik maar gietbaar zijn, zoals dik pannenkoekbeslag. Eventuele klontjes bloem zullen zichtbaar zijn als dichte plekken in de uiteindelijke cake.

03 Klop in een zorgvuldig schone kom het koude eiwit met wijnsteenroom op gemiddelde snelheid tot het schuimig is. Voeg geleidelijk de basterdsuiker toe terwijl je blijft kloppen. Verhoog tot middelhoog en klop tot stevige pieken; de meringue moet stijf genoeg zijn om een piek vast te houden, maar nog steeds glad en glanzend, niet droog of korrelig. Het kritische punt: niet te veel kloppen. De meringue moet net stevig zijn, met een lichte krul aan de punt, en niet helemaal stijf.

04 Voeg de meringue in drie keer toe aan het dooierbeslag. De eerste toevoeging: roer er grof door om het beslag lichter te maken, zonder zorgen voor het behoud van lucht. De tweede en derde toevoeging: vouwen met een brede rubberen spatel, van de basis scheppen en omvouwen, de kom draaien. Stop zodra er geen witte strepen meer zijn. Giet het mengsel in een met bakpapier beklede ronde bakvorm van 20 cm. Tik met het blik één keer op het aanrecht om grote belletjes los te laten.

05 Wikkel de bodem en zijkanten van het blik strak in twee lagen folie. Plaats het in een diepe braadslede en vul het met kokend water tot halverwege de zijkanten van de bakvorm (waterbad / bain-marie bakken). Bak op 160 C (320 F) gedurende 55-65 minuten. Het oppervlak moet diep amberbruin zijn en de cake moet in zijn geheel trillen als het blik zachtjes wordt geschud - geen klotsende vloeistof, maar een uniforme beweging. Zet de oven uit en laat de cake 30 minuten met de deur op een kier staan voordat je hem eruit haalt. Laat het volledig afkoelen op kamertemperatuur voordat u het een nacht in de koelkast zet.

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 / japanese-cotton-cheesecake