Desserts / Verenigde Staten

New Yorkse cheesecake

Een dichte, ivoorwitte ronde roomkaas, eieren en zure room, laag en langzaam gebakken tot hij trilt, en vervolgens urenlang afgekoeld tot hij in schone, zijden partjes snijdt met een koekjeskorst die bij aanraking van een vork verkruimelt.

Tijd 420 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 15 delen Graham crackers, vermalen tot fijne kruimels
- ☐ 100 delen Volvette roomkaas, kamertemperatuur
- ☐ 20 delen Grote eieren, kamertemperatuur
- ☐ 1 delen Vanille-extract en fijn zout
- ☐ 6 delen ongezouten boter, gesmolten
- ☐ 25 delen Kristalsuiker
- ☐ 15 delen Volvette zure room, kamertemperatuur

Zo maak je het.

01 Doe de graham crackerkruimels en de gesmolten boter in een kom en meng tot de kruimels gelijkmatig bevochtigd zijn; ze moeten eruitzien als nat zand en bij elkaar blijven als ze worden samengedrukt. Druk stevig in de bodem van een springvorm van 23 cm met behulp van de platte bodem van een maatbeker. Druk stevig en gelijkmatig aan, inclusief 2-3 cm aan de zijkanten. Bak op 175°C gedurende 8-10 minuten tot het net stevig is. Laat volledig afkoelen voordat u het vult.

02 Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn; koude roomkaas wordt niet glad en laat klontjes achter die nooit volledig worden opgenomen. Klop de roomkaas met een staande mixer (geen garde) op gemiddelde snelheid tot hij volledig glad en romig is, ongeveer 2 minuten. Schraap de kom en de klopper grondig schoon. Voeg de suiker toe en klop nog 2 minuten. Opnieuw schrapen. Klop de vanille en het zout erdoor. Het doel is glad – niet luchtig. Bij het kloppen op hoge snelheid wordt lucht gebruikt die scheuren veroorzaakt.

03 Terwijl de mixer op lage snelheid staat, voeg je de eieren één voor één toe en klop je totdat ze allemaal net zijn opgenomen voordat je de volgende toevoegt – niet meer. Door te veel te mengen na het toevoegen van eieren, ontstaat er beslag en wordt er lucht toegevoegd. Voeg ten slotte de zure room toe en meng op laag tot alles gemengd is. Schraap de kom nog een laatste keer schoon en vouw voorzichtig met de hand met een spatel. Het afgewerkte beslag moet glad en dik zijn en langzaam vloeien.

04 Verwarm de oven voor op 160°C. Wikkel de buitenkant van de springvorm stevig in twee lagen stevig folie (om te voorkomen dat er water binnendringt). Giet het beslag in de afgekoelde korst. Zet de pan in een grotere braadpan en giet kokend water in de braadpan, zodat het halverwege de zijkanten van de springvorm komt. Bak gedurende 60–70 minuten tot de randen stevig zijn en de middelste 10 cm als een enkele massa schudt. Zet de oven uit, zet de deur 5 cm open en laat 1 uur staan.

05 Haal het na de ovenrust uit het waterbad. Haal een dun mes rond de binnenrand van de springvorm om de cheesecake los te maken (dit voorkomt barsten tijdens het krimpen). Koel bij kamertemperatuur gedurende 2 uur. Zet onafgedekt minstens 4 uur in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht. Verwijder de springvormring pas als de cheesecake helemaal koud is. Snijd met een heet, droog mes voor zuivere sneden.

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 / new-york-cheesecake