

Barnys San Sebastian Cheesecake

Rezept (für 24 cm Springform):

1 kg Doppelrahmfrischkäse (z. B. Philadelphia)
300 g Zucker
1 gute Prise Salz
1 EL Vanillepaste
Abrieb & Saft von 1 Zitrone
1 Tüte Vanillepuddingpulver
600 g Sahne (32% Fett)
6 Eier (Größe M)

Zubereitung:

1. Frischkäse, Zucker, Salz, Vanille und Zitronenabrieb glatt rühren.
2. Eier leicht verquirlen und unterrühren (nicht aufschlagen!). Es sollen sich keine Luftblasen bilden, es soll möglichst wenig Luft in den Teig kommen!
3. Vanillepuddingpulver mit Sahne verrühren, dann zur Masse geben.
4. Alles in eine 24 cm Springform mit Backpapier geben.
5. Bei 240 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche schön verbrannt aussieht.
6. 2–4 Stunden (oder über Nacht) ruhen lassen – dann ist er perfekt cremig!

Tipp: Jeder Ofen ist anders! Behaltet ihn gut im Auge – er soll dunkel, aber nicht kohlschwarz werden

Ich habe ihn über Nacht ruhen lassen – und er war perfekt.