



San Sebastián Cheesecake

Der San Sebastián Cheesecake – auch bekannt als Basque Burnt Cheesecake – ist aussen herrlich caramelisiert und innen wunderbar cremig. In dieser Variante trifft der samtige Käsekuchen auf fruchtige Blaubeeren, die ihm eine frische, leicht säuerliche Note verleihen. Einfach in der Zubereitung, aber eindrucksvoll im Geschmack – perfekt für besondere Anlässe oder als Genussmoment zwischendurch.

Für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten:

700g Frischkäse
250g Zucker
1 Prise Salz

5 Eier à 50g
2 Vanilleschoten
400g Rahm (Sahne)
50g Maisstärke

Zubereitung:

Friskäse, Zucker, eine Prise Salz und die Eier in eine grosse Schüssel geben und mit dem Schwingbesen glatt rühren. In einem Standmixer den Rahm, die Maisstärke und die ganzen Vanilleschoten (nicht ausgekratzt) kurz mixen. Die Mischung zum Friskäse geben und alles gut verrühren. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für ca. 45 Minuten backen. Anschliessend vollständig auskühlen lassen – am besten für mindestens 12 Stunden.

Weinempfehlung

Porta Leone Extra Dry Prosecco
Valdobbiadene DOCG

