

CREMIGER BASKISCHER KÄSEKUCHEN (GAZTA TARTA)



- 850 g Doppelrahm- Frischkäse
- 400 ml Sahne
- 5 Eier
- 300 g Zucker
- 35 g Mehl Type 405
- ½ Vanilleschote,
ausgekratzt oder 1 Tropfen
Vanillearoma
- 20 g Zucker für die Kruste

ANLEITUNGEN

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen und eine Springform mit 26 cm Durchmesser großzügig mit Backpapier auslegen. Die Ränder sollten bis über die Backform hinausreichen.
2. Den Frischkäse mit der Prise Salz und dem Zucker so lange mit einem Schneebesen oder Mixer verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Dann die Sahne dazugeben und einarbeiten. Schließlich vorsichtig das Mehl unterheben.
3. Zum Schluss gibst du die Frischkäsemasse in die Springform. Streue die 20 g Zucker gleichmäßig auf die Oberfläche und stelle den Käsekuchen für rund 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Die genaue Backzeit hängt vom jeweiligen Backofen ab.

In jedem Fall sollte die Oberseite fast verbrannt sein und beim Wackeln an der Backform sollte das Innere noch wabbelig sein. Dann ist er perfekt!

4. Falls das Innere für dich noch eine zu weiche Konsistenz hat: mach dir keine Sorgen: Beim Abkühlen wird die Masse fester.

Nun muss der baskische Käsekuchen gut abkühlen. Dabei fällt er ein – ein gewünschter Effekt – und die Oberseite kann einbrechen. Wenn er ausgekühlt ist, nimmst du ihn aus der Form, entfernst das Backpapier und kannst ihn schon anschneiden.