



San Sebastian Cheesecake

Zutaten: (24cm Springform)

San Sebastian Cheesecake

950 g Doppelrahmfrischkäse
600 g Schlagsahne
7 Eier Größe M
250 g Zucker
4 EL Vanilleextrakt
42 g Speisestärke
½ Zitrone

San Sebastian Schoko Cheesecake

870 g Doppelrahmfrischkäse
560 g Schlagsahne
6 Eier Größe M
200 g Zucker
1,5 EL Vanilleextrakt
20 g Speisestärke
420 g 60%ige Schokolade
20 gr. Backkakao

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (240°C Umluft oder 255-260°C Ober- und Unterhitze).
2. Eine Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden.
3. Doppelrahmfrischkäse (in Zimmertemperatur) und Zucker ca. 15 Sekunden cremig rühren.
4. Speisestärke in die cremige Masse sieben und unterrühren.
5. Zimmerwarme Eier in einer separaten Schüssel aufschlagen und verquirlen.
6. Eier nacheinander auf niedriger Stufe in die cremige Masse unterrühren.
7. Zitronensaft, Vanilleextrakt und die zimmerwarme Sahne dazugeben und ebenfalls unterrühren.
8. Teig in die Springform füllen. Die Form (vorsichtig) auf die Arbeitsfläche klopfen.
9. Durch das Klopfen verteilt sich alles gleichmäßig und die Bläschen verschwinden.
10. Für ca. 31 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
11. Ganz wichtig: Den Cheesecake direkt nach der Backzeit aus dem Ofen holen.
12. Der Cheesecake kann und soll von außen sehr dunkel werden.
13. Ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
14. Kuchen von der Form lösen und servieren.

Für die Schoko Variante, nach Schritt 7:

In der Zwischenzeit die Schokolade in der Mikrowelle bei geringer Wattanzahl schmelzen.
Anschließend kurz abkühlen lassen und dann ebenfalls zur Creme geben und langsam untermischen.