Tarta de Queso aus San Sebastián

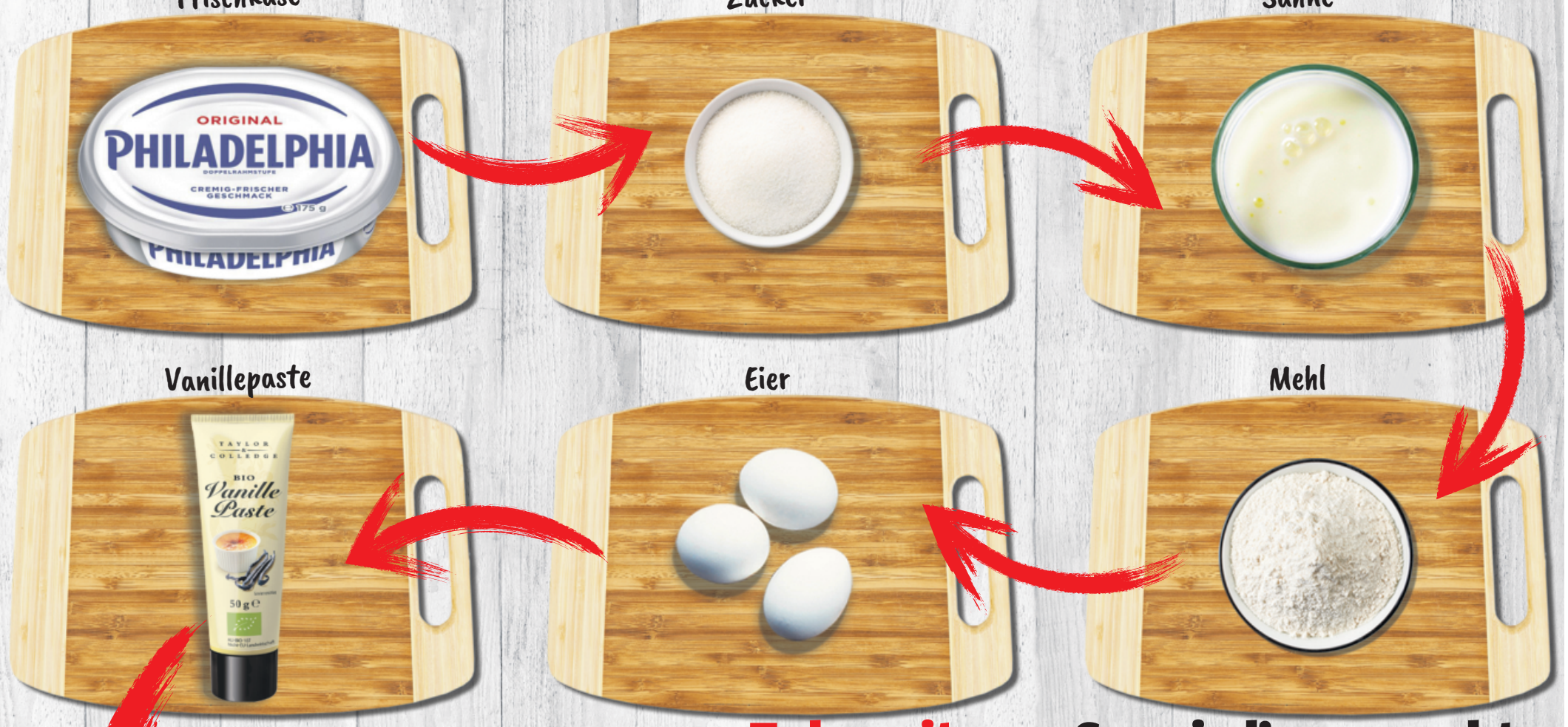
Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezept der Woche

Der Klassiker auf der Kaffeetafel: Gestern war Tag des Käsekuchens. Aber so haben Sie ihn noch nie gegessen, es sei denn, Sie waren schon im Baskenland. In San Sebastián gibt es die Kneipe „La Vina“, bekannt für ihre Tarta de Queso, verbrannten Käsekuchen. Und der ist so ein Gedicht, dass die Schlange vor dem Laden lang ist. Auch wenn Sie sonst kein Fan von Käsekuchen sind: Den hier sollten Sie unbedingt probieren. Die Zutaten sind ganz unspektakulär – und trotzdem kommt geschmacklich was sehr Außergewöhnliches heraus.

Zutaten **Portionen: 10-12**

1 Kilo	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
400 g	Zucker
7	Eier
1 EL	Mehl
1/2	Liter flüssige Sahne
Etwas	Vanille-Paste (ist nicht im Originalrezept, schmeckt „mit“ aber noch besser)
Etwas	Backpapier



Zubereitung: So wird’s gemacht

- **Backofen** auf Ober- und Unterhitze auf 200 Grad vorheizen.
- **Frischkäse** in eine große Schüssel geben, mit dem Handmixer (Quirle) cremig rühren. Unter die Masse sollte möglichst wenig Luft geschlagen werden.
- **Zucker** und **Vanillepaste** (eine TL-Spitze reicht) dazugeben. Durchrühren, bis sich alles vermischt.
- Die **Eier** einzeln aufschlagen, nacheinander hinzufügen, zwischendurch rühren. Erst, wenn ein Ei von der Mischung aufgenommen wurde, mit dem nächsten weitermachen.
- **Esslöffel Mehl** hinzufügen und unterrühren. Zum Schluss die Sahne dazu rühren. Es sollten keine Klümpchen mehr in der Masse sein. Die Schüssel auf den Tresen klopfen, um Luftblasen an die Oberfläche zu holen. Ist flüssig, das soll aber so sein.
- Eine **Springform** (ca. 28 cm) großzügig mit Backpapier auslegen. An den Rändern Papier hochstehen lassen, der Kuchen geht auf.
- Kuchen auf mittlerer Schiene **etwa 40 Minuten lang backen**, innen sollte er noch etwas „schmierig“ sein. Oben sollte er stark bräunen, aber nicht ganz schwarz werden.
- Nach Ende der Backzeit Ofentür leicht offen stehen lassen, **Kuchen 4 bis 5 Stunden abkühlen** lassen.
- Hat er Zimmertemperatur erreicht, geht er noch eine Nacht in den Kühlschrank. Danach pro Portion zwei sehr dünne Stücke abschneiden.
- Wer es experimenteller liebt, der kann 200 g des Frischkäses auch durch **Ziegenfrischkäse** ersetzen.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Käsekuchen – überall anders

Ob im Ofen gebacken oder nur gekühlt, mit Boden oder ohne, mit Früchten verfeinert oder pur: Käsekuchen ist vielfältig – und es gibt auf der Welt ganz unterschiedliche Rezepte. Die Griechen nehmen Manouri (einen Ricottaverwandten), ein New York Style Cheesecake bekommt einen Boden aus zerkrümelten Keksen und wird im Wasserbad gebacken. Aber auch die japanische Variante ist einen Versuch wert (Foto). Die ist wunderbar fluffig, wird mit weißer Schokolade in der Käsemasse verfeinert. Die Eier werden vor dem Backen getrennt aufgeschlagen, nur sanft untergehoben. Eine weitere japanische Variante (ohne Backen) ist ein Marshmallow-Käsekuchen mit Marmeladenfüllung. Dafür werden Marshmallows in Milch auf dem Herd sanft geschmolzen, Frischkäse und Zitronensaft zugefügt, dann kommt die Masse in zwei Etappen mit einer Marmeladenschicht in einer Kastenform in den Kühlschrank. Tolle japanische Cheesecake-Rezepte gibt’s im YouTube-Channel von Ochikeron (auf Englisch, wird aber Schritt für Schritt gezeigt).

