

# KUCHENGLÜCK

## Tokyo Cheese Cake



### ZUTATEN (für 18 cm Springform)

- 3 Stk. Eigelb
- 8 g Vanillezucker
- 2 g Vanille Extrakt
- 10 g Zitronensaft
- 200 g Frischkäse
- 50 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 50 g Milch
- 4 Stk. Eiweiß
- 75 g Zucker

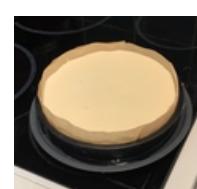


### ZUBEREITUNG

1. Das Backpapier so zuschneiden, dass es in die Form passt. Für den Boden (Kreis 18 cm) und die Seiten (Rechteck 6x40 cm) je 2 Blätter ausschneiden und die Springform damit auslegen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Eier trennen und dabei darauf achten, dass das Eiweiß nicht mit dem Eigelb vermischt wird.
4. Eigelb, Vanillezucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft zum Frischkäse geben und glatt rühren.
5. KOMEKO Kuchenglück hinzufügen und glatt rühren.
6. Milch hinzufügen und glatt rühren.
7. Herstellung des Baisers: das Eiweiß gründlich aufschlagen und dann den Zucker einrieseln lassen.
8. Den Baiser nacheinander in 3 Portionen zum Teig geben und locker unterheben, bis die gesamte Masse vermengt ist. Darauf achten, dass nicht zu viel vermengt wird.
9. Die Teigmasse in die Form gießen, die Oberseite glatt streichen, die Form 5x leicht auf die Arbeitsplatte klopfen, um die Luft entweichen zu lassen.



10. Der Cheesecake wird im Wasserbad gebacken. Dafür die Springform in ein tiefes Backblech stellen, welches ca. 2 cm hoch mit heißem Wasser befüllt wird. Den Cheesecake zusammen mit dem Wasserbad in den Ofen schieben und bei 200 °C nur mit Oberhitze ca. 15 min. backen, damit die Oberseite gebräunt wird.
11. Nach 15 min. die Temperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und für 30 min. weiterbacken.
12. Nach 30 min. die Temperatur auf 150 °C reduzieren und für 10 min. weiterbacken.
13. Anschließend den Ofen ausschalten und den Kuchen 1 Stunde lang im Ofen stehen lassen, damit er langsam durchgart.
14. Aus dem Ofen nehmen und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und je nach Geschmack mit einer Fruchtsauce servieren.



glutenfrei

