

Το απόλυτο βασκικό τσιζκέικ (cheesecake) με καραμέλα σταφίδας

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 70-90 λεπτά, **Χρόνος αναμονής:** 2-3 ώρες **Σκεύος:** Φόρμα με αποσπώμενη βάση 26 εκ.

Το cheesecake διατηρείται στο ψυγείο για 4-5 ημέρες. Η καραμέλα διατηρείται στο ψυγείο για 8-10 ημέρες.

Υλικά για το τσιζκέικ:

- 900 γρ. τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 270 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 5 αυγά, σε θερμοκρασία δωματίου
- 300 ml κρέμα γάλακτος 36% λιπαρά, σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 40 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Για την καραμέλα σταφίδας:

- 100 γρ. ξανθές σταφίδες, χωρίς κουκούτσι
- 150 ml κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά
- 1 κ.σ. ρούμι
- ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- ½ κ.γ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε με το τσιζκέικ. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C στον αέρα. Στρώνουμε λαδόκολλα σε μία φόρμα με αποσπώμενο πάτο 26 εκ. έτσι ώστε να πιάνει όλα τα τοιχώματα και να σηκώνεται τουλάχιστον 10 εκατοστά από πάνω.
- 2) Βάζουμε το τυρί κρέμα και τη ζάχαρη στον κάδο της κουζινομηχανής **Chef Titanium της Kenwood**. Προσαρμόζουμε τον κάδο στην κουζινομηχανή με το σύρμα και χτυπάμε σε μεσαία ταχύτητα για 2-3 λεπτά ή μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα τελείως. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα, ρίχνουμε ένα-ένα τα αυγά και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Χαμηλώνουμε τελείως την ταχύτητα, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, τη βανίλια και το αλάτι και χτυπάμε 1-2 λεπτά ακόμα. Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί τελείως το μείγμα.
- 3) Μεταφέρουμε το μείγμα του τσιζκέικ στην φόρμα και ψήνουμε για 70-90 λεπτά, αναλόγως τον φούρνο μας. Βγάζουμε όταν η επιφάνεια του τσιζκέικ έχει ψηθεί

πολύ καλά και έχει καεί ελαφρώς και όταν το κέντρο είναι ελαφρώς υγρό (το καταλαβαίνουμε κουνώντας προσεκτικά την φόρμα και το κέντρο κουνιέται σαν ζελέ). Αν δούμε ότι η επιφάνεια του τσιζκέικ καίγεται αρκετά κατά τη διάρκεια του ψησίματος, σκεπάζουμε με ένα αλουμινόχαρτο γρήγορα, χωρίς να το βγάλουμε από τον φούρνο.

- 4) Αφήνουμε να κρυώσει για μία ώρα στον πάγκο της κουζίνας και βάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες πριν σερβίρουμε.
- 5) Παράλληλα φτιάχνουμε την καραμέλα σταφίδας. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τις σταφίδες με την κρέμα, το ρούμι (ή το κονιάκ), το αλάτι και το εκχύλισμα βανίλιας σε μέτρια φωτιά και σιγοβράζουμε για 5 λεπτά χωρίς καπάκι. Αποσύρουμε, καλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε τις σταφίδες να μουλιάσουν για 20 λεπτά.
- 6) Προσαρμόζουμε στην κουζινομηχανή το [εξάρτημα μύλος άλεσης μπαχαρικών](#) και μεταφέρουμε το μείγμα της σταφίδας. Πολτοποιούμε πολύ καλά, μέχρι να έχουμε κολλώδες και σχετικά λείο μείγμα. Κρατάμε στην άκρη μέχρι το σερβίρισμα.
- 7) Σερβίρουμε ένα κομμάτι τσιζκέικ με 1 κουταλιά καραμέλα σταφίδας.