BALKABAKLI PEYNİR KEKİ

Taban için:
1.25 su bardağı kepekli bisküvi kırıntısı;
3 çorba kaşığı şeker;
1 çay kaşığı tarçın;
1/4 bardak eritilmiş tereyağı.
Dolgu için:
700 gr. krem peynir;
1/3 bardak esmer şeker;
5 tatlı kaşığı un;
4 yumurta;
1 yumurta sarısı;
1 bardak balkabağı püresi;
1/2 bardak taze krema;
1 paket toz vanilin
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat;
2 çay kaşığı tarçın;
1 çay kaşığı toz zencefil;
1/2 çay kaşığı dövülmüş karanfil.
Dekor için ceviz, portakal dilimleri ve çırpılmış taze krema.

Fırını önceden 175 C dereceye ısıtın. Kekin tabanı için büyükçe bir kâsede bisküvi kırıntılarını, tarçını, şekeri ve eritilmiş tereyağını iyice karıştırın. Çapı 23 cm. olan hafifçe yağladığınız mandallı kek kalıbının içine boşaltın ve bir bardağın dibini' kullanarak karışımı kalıbın dibine düzenli bir şekilde bastırarak yayın.
Büyük bir kâsede krem peyniriyle kahverengi şekeri orta hızdaki elektrikli çırpıcıyla çırparak pürüzsüz hale getirin. Unu ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurtaları birer birer ekleyip karıştırın, ardından da yumurta sarısını çırparak karıştırın. Arada kâsenin kenarlarını sıyırın. Balkabağı püresini, taze kremayı, vanilini, muskat, tarçın, karanfil ve zencefili de karıştırın. Bu dolgu malzemesini bisküvi tabanının üzerine boşaltın.
175 C derece fırında 15 dakika pişirin. Fırın ısı düğmesini 100 C dereceye getirin ve keki 1 saat ila 1 saat 10 dakika kadar pişirin. Fırını söndürün. Keki fırın içinde bir saat bekletin. Fırından çıkarın ve kekin etrafında bir bıçak gezdirin. Dışarıda bir süre soğutun, buzdolabında bir gece bekletin ve kaynar suya batırılmış bıçakla dilimler kesin. Ceviz, portakal dilimleri ve çırpılmış kremayla dekore edip, servis yapın.

Hürriyet Gazetesi

© lezzetler.com tarif no:17300 • adı:Balkabaklı Peynir Keki • gönderen:Yüksel Eralp • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:04