ÇİLEKLİ EKŞİ CHEESECAKE

2 Fincan EKŞİ KREMA
4 Su Bardağı toz şeker
500 gr fındıklı bisküvi
6 Çorba Kaşığı limon suyu
3 Çay Kaşığı vanilya
6 Adet yumurta
20 Adet çilek
2 Çorba Kaşığı karışık baharat
750 gr krem peynir
2 Çorba Kaşığı toz şeker
200 gr Sana Yağı

Kremanın yapılışı: Fırını 180 derece ısıtın. Mikserle krem peyniri çırpın, içine şeker, vanilya ve limon suyunu da ekleyip, pürüzsüz bir krema kıvamına ulaşıncaya dek çırpmaya devam edin. Yumurtaları birer birer ekleyin ve her yumurtadan sonra bir müddet çırpın. Hazırlamış olduğunuz bu karışımı buzdolabından çıkarttığınız kalıbın üzerine dökün, düzgünce yayın ve fırında 45 dakika pişirin. bir pasta kalıbının zeminini ve etrafını yağlı kâğıt ile kaplayın ve bir fırça yardımıyla üzerine yağ sürün. Bisküvileri un gibi olana dek parçalayın ve bir kâseye koyun, içine karışık baharatlar ile eritilmiş tereyağını ekleyip iyice ezerek karıştırın Pürüzsüz bir kıvama ulaşınca, karışımı pasta kalıbına ince bir tabaka halinde yayın ve buzdolabında 20 dakika donana kadar bekletin. Süslemesi: Ekşi krema, vanilya ve limon suyunu bir kâsede karıştırın. Sonra fırından çıkan sıcak cheesecake'in üzerine serpin ve 7 dakika daha fırınlayın. Soğuduktan sonra resimdeki gibi etrafına çilekleri dizip süsleyin ve buzdolabında uzun bir süre bekletin. Üzerine fındık rendesi ve toz şeker serpip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:76773 • adı:Çilekli Ekşi Cheesecake • gönderen:altın lokma • indirme tarihi:26.04.2024 - 11:42