ELMALI MİNİ CHEESECAKE

1½ su bardağı yulaflı bisküvi
¼ su bardağı eritilmiş margarin
455 gram krem peynir
1/3 su bardağı şeker
2 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
170 gram eritilmiş beyaz çikolata
1 adet ufak küp kesilmiş elma
2 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığ tarçın
2 yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı elma suyu

Fırınınızı 175 dereceye getirin.
Yulaflı bisküvileri mutfak robotunda çekip eritilmiş margarin ile karıştırın.
Muffin kaplarına veya mini cheesecake kalıplarına 1.
5 yemek kaşığı ölçüsünde bisküvili karışımdan kaşık yardımı ile tabanına yerleştirin.
Mikser ile krem peyniri ve şekeri 2 dakika kadar çırpın.
Yumurtaları ve sarısını teker teker ekleyip çırpmaya devam edin.
Unu,eritilmiş beyaz çikolatayı ve vanilya özünü ekleyip çırpmaya devam edin.
Bisküvili karışımın üzerine harcı döküp 20-25 dakika pişirin.
Oda ısısına getirdikten sonra buzdolabına alıp soğutun.
Elmalı sos için, margarini ufak bir sos tenceresinde eritin.
Esmer şekeri, tarçını ve elma suyunu ilave edin.
Şeker eriyene kadar çırpın.
Eğer sos çok tok olursa biraz daha elma suyu ilave edin.
Küp kesilmiş elmaları ilave edin ve yumuşayana kadar pişirin.
Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Soğumuş olan cheesecake'lerin üzerine 1-2 tatlı kaşığı ilave edip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:93543 • adı:Elmalı Mini Cheesecake • gönderen:varyemez • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:24