



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI MİNİ CHEESECAKE

450 gm krem peynir
3/4 su bardağı şeker
1 çaykaşığı vanilya ekstresi
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı yağ
100 gr frambuaz
Yarım su bardağı pudra şekeri

Krem peyniri çırpıcınızla pürüzsüz olana dek çırpın

Şekeri ve sana yağın ekleyip çırpmaya devam

Sonrasında sırasıyla vanilya, yumurta, limonkabuğu rendesi ve tuzu çırparak ekleyin.

Fırınınızı 160 C ye ısıtıp, mini muffin kaplarınızı yağlı kağıt ile döşeyin, peynirli akışkan hamuru kalıplara paylaşın. Son fırına vermeden evvel, peynirli akışkan hamurun üstüne bir çaykaşığı ile frambuaz püresi damlatın. (Frambuaz ve pudra şekerini blenderda çekerek frambuaz püresini hazırlayabilirsiniz.)

Kürdanla hafif karıştırma hareketi ile ebruli şekil verin. 180 derece fırında içini çekene kadar pişirin.

