LİMONLU CHEESECAKE

Sema Saydam

1,5 paket bisküvi
3 dolu kaşık eritilmiş tereyağı
2 kaşık süt
Ortası için:
1 su bardağı yoğurt
1 paket labne peynir
1 paket krema
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı tozşeker
1 adet limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 adet limon suyu
½ çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı nişasta
1,5 su bardağı su
1 adet imon kabuğu rendesi

Tabanı için bisküvileri rondodan un gibi olana kadar geçirelim, içine tereyağı ve sütü ilave edip tekrar rondoyu çalıştıralım. İyice karıştığına emin olunca kelepçeli kek kalıbına bu karışımı koyup iyice bastıralım ve 15 dakika buzdolabında bekletelim. Ara kat için; Labne yoğurt ve kremayı çırpalım, daha sonra diğer malzemeleri tek tek ilave edelim. Tüm malzemeleri ilave ettikten sonra buzdolabından çıkardığımız tabanın üzerine dökelim ve sıcak fırında 200 derecede üzeri hafif kızarana kadar pişirelim. Fırının içinde soğumaya bırakalım. Üzeri için: Nişasta hariç tüm malzemeleri şeker eriyene kadar kısık ateşte pişirelim. Nişastayı az suda çözük karışıma ilave edelim. Kaynayınca altını kapatıp ara ara karıştırarak soğumaya bırakalım. Kekimiz ve üzerine koyacağımız sos soğuyunca kekin üzerine sosu dökelim. Buzdolabında 1 gün bekletip sonra ikram edelim.

© lezzetler.com tarif no:118158 • adı:Limonlu Cheesecake • gönderen:gülyüz • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:46