LİMONLU CHEESECAKE

100 Gr Sana Hamurişi
1 Adet LİMON SUYU
4 Adet yumurta
1 SU BARDAĞI TOZ ŞEKER
200 ml KREMA
1 Adet limon kabuğu rendesi
1 Adet VANİLYA
5 Tatlı Kaşığı MISIR NİŞASTASI
1,5 Paket KEPEKLİ BİSKUVİ
600 gr LABNE PEYNİRİ

Tabanı için bisküvileri mutfak robotunda un haline getirin. Sana Hamurişini ilave edip karıştırmaya devam edin. 20 cm çapında fırın kabına yağlı kağıt serin. Kabın kenarlarını yağlayın. Hazırladığınız bisküvili karışımı kaba aktarıp buzdolabında bekletin. Labne peyniri, nişasta, toz şeker ve vanilyayı mikserle çırpın. Yumurtaları ilave edip çırpmaya devam edin. Krema, limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edip karıştırın. Buzdolabında beklettiğiniz bisküvinin üzerine aktarıp 175 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırının ısısını 90 dereceye düşürüp 1 saat daha pişirin. Fırından çıkarın. Oda ısısında soğuduktan sonra 1 gece buzdolabında bekletip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:80883 • adı:Limonlu Cheesecake • gönderen:pazarcı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:00