# ALMAN USULÜ CHEESECAKE

HAMUR İÇİN
175 gram (1,5 su bardağı) un
40 gram (2,5 çorba kaşığı) tozşeker
75 gram (5 çorba kaşığı) tereyağı veya margarin
1 yumurta
ÜSTÜ İÇİN:
400 gram tam yağlı tuzsuz yumuşak peynir ya da lor peyniri
150 gram çiğ krema
3 yumurta
50 gram (3,5 çorba kaşığı) tereyağı veya margarin
75 gram (5 çorba kaşığı) tozşeker
1 limon
50 gram kuru üzüm
50 gram (6,5 çorba kaşığı) pudra şekeri

1 Fırını 190 derecede ısıtın. Derin bir kalıbı yağlayın.
2 Hamur için tozşeker ve unu karıştırın. İçine yağı da katarak iyice yoğurun. Yumurtayı da kattıktan sonra, 30 dakika soğumaya bırakın.
3 Peyniri, kremayı, yumurtaları, yağı, tozşekeri ve limon suyu ile kabuğunu iyice karıştırın. Yumuşak bir kıvama geldiğinde içine üzümleri ekleyin.
4 Hamuru kalıbın içine yerleştirin ve peynirli karışımı üstüne dökün. Daha sonra yaklaşık 40 dakika pişirin.
5 Soğuduktan sonra kalıptan çıkararak üstüne pudra şekeri serpip servis yapın.

ML® Germen Keki için tıklayın