ANANASLİ CHEESECAKE (FRANSA)

1/4 su bardagi tereyağı (60 gr.)
2 su bardagina yakin yulafli bisküvi (200 gr.)
1/2 çay kasigi toz tarçin
Harç için: 350 gr. krem peynir
2 yumurta
1/2 su bardagi seker (50 gr.)
3 çay kasigi un (20 gr.)
1 paket vanilya
Süsleme için:
3 dilim konserve ananas (1 dilim 8`e kesilmis, 2 dilim 6`ya kesilmis)
Kiraz sekerlemesi
Taze ananas yapragi
1/4 su bardagi kayisi reçeli veya marmeladi

Firini önceden 175 °C`de isitin. 20 cm. çapindaki yandan açilip alti ayrilabilen bir pasta kalibini yaglayin. Eritilmis yag, yulafli bisküvi ve tarçini, hand blender`in özel kabinda veya mini robotta karistirin. Hazirladiginiz bu hamuru, pasta kalibinin altina 2-3 mm. kalinliginda olacak sekilde serin. Harç için krem peynir, yumurta, seker, un ve vanilyayi derin bir kapta, karisim pütürsüz hale gelinceye kadar çirpin. Bu karisimi, kaliba serdiginiz hamurun üstüne dökün ve 175 °C`de 35 dk. kadar pisirin. (Biçagi hamurun ortasina batirdiginizda temiz çikmasi gerekmektedir.) Firindan aldiginiz cheesecake`i sogutun. Kalibin kenarlarini açarak, cheesecake`i çikartin ve dilimleyin. Her bir dilimin üstüne, önce 6`ya kestiginiz ananas dilimlerini, sonra 8`e kestiginiz ananas dilimlerini yerlestirin. Dilimlerin ortasina, kiraz sekerlemelerini koyarak süsleyin. Eriyene kadar suyla karistirdiginiz kayisi marmeladini bir firça ile dilimlerin üzerine sürerek, cheeesecake`leri servise hazir hale getirin.

ML® Bardakta Ananas Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4450 • adı:Ananasli Cheesecake (Fransa) • gönderen:Güney • indirme tarihi:19.04.2024 - 02:23