BALKABAKLI CHEESECAKE

Balkabaklarını buharda yumuşayana kadar pişirin ve soğumaya alın. Ardından el blender?yla püre haline getirin. 20 cm?lik kelepçeli kalıbı yağlayın. Tabanına döşemek için un, şeker, 1 çay kaşığı tarçın ve tereyağını elinizle ovuşturarak karıştırın. Hamur haline getirmek için suyu ilave edin ve yoğurmadan hamuru birleştirip 10 dakika buzdolabında bekletin. Fırını 180 dereceye ısıtın. Hazırladığınız hamuru dolaptan çıkarın çok az daha büyük olacak şekilde yarım cm. kalınlığında açıp kalıba döşeyin. Kenarlarını iyice bastırıp fırında 10-15 dakika pişirin. Fırın ısısını 150 dereceye düşürün. Tabanı fırından çıkarıp soğumaya çıkarın. Ardından cheescake harcını hazırlayın. Krem peyniri mikserde pürüzsüz hale getirinceye kadar karıştırın. İçine, kremayı, balkabağı püresini, nişastayı ve şekeri ilave edip karıştırmaya devam edin. Sonra teker teker yumurtaları ilave edin ve karışımı kalıba dökün. Fırında 45-50 dakika pişirin. Fırını kapatıp, 15 dakika kapağı açık şekilde fırında bekletin ve sonra çıkarın. Kalıp iyice soğuyunca buzdolabında en az birkaç saat bekleterek servis yapın.

Not: Dilerseniz cevizle süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:151272 • adı:Balkabaklı Cheesecake • gönderen:Tanju Çakır • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:07