BAL KABAKLI CHEESECAKE

https://www.droetker.com.tr

Taban:
150 g hurma
75 g kabak çekirdeği içi
75 g iri kırılmış ceviz
2 - 3 yemek kaşığı süt
Kabaklı karışım:
150 g kaju fıstığı
250 g ayıklanmış bal kabağı
500 ml portakal suyu
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya
2 yemek kaşığı bal
1 çay kaşığı toz tarçın
Üzeri için:
3 - 4 dilim portakal
1 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp ince doğrayın. Kabak çekirdeği ve cevizleri mutfak robotuna alın ve öğütün. Üzerine hurma ve sütü ekleyip püre haline gelinceye kadar karıştırmaya devam edin. Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Karışımı kalıba alın, kaşık ile bastırarak tabana yayın ve buzdolabında bekletin.
Kaju fıstıklarını mutfak robotunda iri parçalara kırın. Bal kabaklarını rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Portakal suyu, kaju fıstıkları ve rendelenmiş bal kabağını bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve suyunu çekinceye kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Ocaktan alıp 5-10 dakika bekletin ve mutfak robotuna alın. Üzerine eritilmiş tereyağı, vanilya aroması, bal ve tarçını ilave edin. Karıştırarak püre haline getirin. Buzdolabında beklettiğiniz kalıba dökün ve üzerini düzeltin. Buzdolabının dondurucu kısmında 3 saat bekletin.
Süre sonunda dondurucudan alın. Kalıptan çıkarın, portakal dilimleri ve kabak çekirdekleri ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168275 • adı:Bal Kabaklı Cheesecake • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:39