BAL KABAKLI CHEESECAKE

https://www.droetker.com.tr

Bal kabağı püresi için:
1 kg ayıklanmış bal kabağı
1,5 su bardağı su
0,5 çay bardağı toz şeker
Taban için:
200 g yulaflı bisküvi
50 g eritilmiş tereyağı
2 - 3 yemek kaşığı süt
1 çay bardağı iri kırılmış ceviz
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap
2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1,5 su bardağı yoğurt
Sos için:
2 - 2,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
1 yemek kaşığı toz şeker
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Ayıklanmış kabakları büyük küpler şeklinde kesin ve bir tencereye alın. Üzerine su ve toz şekeri ilave edip orta ısıdaki ocakta kabaklar yumuşayıncaya kadar pişirin. Kabakları tencereden alın ve altına bir kap koyduğunuz süzgece koyun. Kaşığın arkası ile hafifçe bastırarak püre haline getirin. Alttaki kaba süzülen suyu su bardağına alın. Bardağı doldurmaz ise tenceredeki sudan ekleyerek 1 su bardağına tamamlayın ve sosta kullanmak üzere kenara ayırın. Kabak püresini soğuması için bekletin.
Bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve bir kaba alın. Üzerine eritilmiş tereyağı, süt ve cevizleri ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.
2,5 su bardağı sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Yoğurdu ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Yarısını hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine yayın. Buzdolabına alın ve 15-20 dakika bekletin. Süre sonunda üzerine hazırladığınız kabak püresini yayın. Kalan kremayı mikser ile kısa bir süre çırpın ve kabak püresinin üzerine yayın. Buzdolabında yaklaşık 2 saat bekletin.
Ayırdığınız 1 su bardağı kabak suyunu bir tencereye alın. Üzerine mısır nişastası ve toz şekeri ekleyip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Tencereyi orta ısıdaki ocak üzerine alın ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Servisten önce hazırladığınız sosu cheesecake'in üzerine dökün ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168276 • adı:Bal Kabaklı Cheesecake • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 17:59