BALKABAKLI CHEESECAKE

https://www.cumhuriyet.com.tr

Balkabağı püresi için:
500 gr Balkabağı
200 gr Şeker(1 su bardağı)
400 ml Su (2 su bardağı)
40 ml Mısır Nişasta (4 yemek kaşığı)
50 ml Soğuk Su (yarım çay bardağı)
Taban bisküvi için:
260 gr Tam buğday unlu bisküvi
60 gr Tereyağı (4 yemek kaşığı) oda ısısında olmalı
5 gr Tarçın(1 tatlı kaşığı) isteğe bağlı
Cheesecake Karışımı için:
1000 gr Labne Peyniri
4 adet Yumurta
200 gr Toz Şeker (1 su bardağı)
200 gr Krema (1 paket)
10 ml Nişasta (1 yemek kaşığı)
1 paket Vanilya veya 1 çay kaşığı vanilya
1 adet Limon kabuğu rendesi (isteğe bağlı)

Balkabaklarını küp küp doğrayalım. Balkabağını ve şekeri tencereye alın 400 ml yani 2 su bardağı suyu tencereye ilave edin kapağı kapatın.
Hafif kısık ateşte 40-45 dakika pişirin.
Balkabağı piştiğinden emin olduktan sonra el blenderi ile püre haline getirin.
Ayrı bir yerde yarım çay bardağı soğuk su ile nişastayı açın ve püreye ilave edin.
5 dakika daha kaynatın ve soğutmaya alın.
Bisküviyi mutfak robotu ile toz haline getirin oda ısısına getirdiğiniz tereyağını ilave edin isteğe bağlı olarak tarçını da ilave edebilirsiniz.
Malzemelerin hepsini robottan geçirdikten sonra cheesecake kalıbına hepsini boşaltın ve bardak arkasıyla dümdüz ve sıkı bır taban yapın.
Bir kaba labnenin hepsini boşaltın ve şekeri ilave edin ve labne yumuşayana kadar çırpın.
Kremayı ilave edin ve çırpmaya devam edin. Nişasta ve vanalini ekleyin bütün malzemeler topak kalmayacak şekilde çırpın.
Yumurtaları tek tek kırıp karışıma yedirin. Yumurtaları hepsini aynı anda kırıp çırpmayın.
Bisküvi tabanınıza cheesecake karışımını ilave edin. Cheesecakeinizi fırın tepsisine koyun ve tepsiye su koyun.
Önceden fırını ısıtın.130 dereceye fırını getirin ve ürünü 60 dakika pişirin sonra fırını 160 dereceye getirin 25-30 dakika arası pişirin.
Ürünü fırından alın ve soğumaya bırakın. Soğuttuğunuz balkabağı püresini cheseecakin üzerine boşaltın ve bir spatula yardımıyla boşluk kalmayacak şekilde her yerine sürün. Buzdolabında 3 saat bekletin. İsterseniz tahin ve ceviz ile üstünü süsleyebilir sunumunuzu öyle yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:176850 • adı:Balkabaklı Cheesecake • gönderen:gül • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:47