



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## BALKABAKLI CHEESECAKE

Tabanı İçin:

2 paket yulafli bisküvi (200 g)

3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

1 tatlı kaşığı tarçın

Dolgu Kreması İçin:

400 g labne peyniri (oda sıcaklığında)

1 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta

1 su bardağı balkabağı püresi (önceden pişirilmiş ve ezilmiş)

1/2 su bardağı krema

2 yemek kaşığı mısır nişastası

1 çay kaşığı vanilya özütü

1 çay kaşığı muskat rendesi

1 çay kaşığı zencefil tozu

Üzeri İçin:

1 su bardağı krem şanti

Bir tutam tarçın veya ceviz parçaları

Bisküvileri blenderda un haline getirin.

Üzerine eritilmiş tereyağı ve tarçını ekleyip karıştırın.

Karışımı kelepçeli bir kek kalıbının (20-22 cm çapında) tabanına eşit şekilde bastırarak yayın.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında 10 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.

Bir karıştırma kabında labne peynirini ve toz şekerini pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Yumurtaları teker teker ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Balkabağı püresini, kremayı, nişastayı, vanilyayı ve baharatları ekleyip homojen bir karışım elde edene kadar çırpın.

Hazırladığınız dolgu karışımını bisküvi tabanının üzerine dökün.

Kalıbı tezgâha birkaç kez hafifçe vurarak hava kabarcıklarını çıkarın.

Kalıbı bir fırın tepsisine yerleştirin ve tepsiye 1-2 cm yüksekliğinde su ekleyerek su banyosu oluşturun (cheesecake'in çatlamasını önlemek için).

Cheesecake'i önceden ısıtılmış 160°C fırında 50-60 dakika pişirin. Orta kısmı hafif sallanıyorsa pişmiş demektir.

Fırını kapatın, kapağını aralık bırakıp cheesecake'i içinde 1 saat dinlendirin.

Cheesecake'i buzdolabına alıp en az 4 saat (tercihen bir gece) soğutun.

Üzerine krem şanti sürüp tarçın veya cevizle süsleyerek servis yapabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:181703 • adı:Balkabaklı Cheesecake • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 21:14