BİSKÜVİDEN PEYNİR KEKİ

Taban için:
1.5 bardak kakaolu bisküvi kırıntısı;
3 çorba kasığı tereyağı, eritilmiş.
Dolgu için:
700 gr. krem peynir;
3/4 bardak toz şeker;
5 tatlı kaşığı mısır nişastası;
3 yumurta;
1 yumurta sarısı;
2/3 bardak meyve suyu;
1 paket toz vanilin.

Fırını önceden 175 C dereceye ısıtın.
Kekin tabanı için büyükçe bir kâsede bisküvi kırıntılarıyla eritilmiş tereyağını karıştırın. Çapı 23 cm. olan hafifçe yağladığınız mandallı kek kalıbının içine boşaltın ve bir bardağın dibini kullanarak karışımı kalıbın dibine düzenli bir şekilde bastırarak yayın.
Büyük,bir kâsede krem peyniriyle şekeri elektrikli çırpıcıyla çırparak pürüzsüz hale getirin. Nişastayı ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurtaları birer birer ekleyip karıştırın, ardından da yumurta sarısını çırparak karıştırın. sevdiğiniz bir meyve suyu ve vanilini de karıştırıp bu dolgu malzemesini bisküvi tabanının üzerine boşaltın.
175 C derece fırında 10 dakika pişirin. Fırın ısı düğmesini 100 C dereceye getirin ve keki 60 dakika pişirin. Fırını söndürün ve kapağı aralık olarak bir saat fırın içinde soğumaya bırakın. Etrafında bir bıçak gezdirin ve fırının dışında soğutun. İyice soğuduktan sonra buzdolabında bir gece bekletin.
Yarım bardak rendelenmiş çikolatayı tepeleme bir kaşık tereyağıyla birlikte kısık ateşte küçük bir tava içinde eritin, soğumuş peynir kekinin üzerine döküp düzgünce sürün. Buzdolabında tekrar soğuttuktan sonra ısıtılmış bıçakla keserek servis edin.

Hürriyet Gazetesi

© lezzetler.com tarif no:17299 • adı:Bisküviden Peynir Keki • gönderen:Yüksel Eralp • indirme tarihi:20.05.2024 - 23:28