



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ CHEESECAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
100 g oda sıcaklığında tereyağı
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta

Dolgu:

1 su bardağı dondurulmuş böğürtlen
1 - 2 yemek kaşığı toz şeker
0,5 çay bardağı su
2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
3 yumurta
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon
150 g krem peynir (tuzsuz)
200 ml krema

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı yağlayın. Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alıp karıştırın. Üzerine tereyağı, şekerli vanilin, toz şeker ve yumurtayı ekleyip yoğurun. Hamurun 1/3'ünü kenar yapmak için ayırın. Kalan hamuru eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına yayın. Ayırdığınız hamur ile 3 cm yüksekliğinde kenar yapın. Kalıbı buzdolabına alın ve yarım saat bekletin.

Böğürtlen, toz şeker, su ve mısır nişastasını bir tencereye alın. Nişasta eriyinceye kadar karıştırın. Orta ateş üzerinde karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin.

Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve pudra şekerini çırpma kabına alın. Mikser ile 1-2 dakika çırpın.

Limon aroması, krem peynir ve kremayı ekleyip 2 dakika daha çırpın. Kalıbı buzdolabından çıkarın ve karışımı hamurun üzerine dökün. Böğürtlenli karışımı içerisine kaşık yardımı ile azar azar her yerine dağılacak şekilde dökün. Fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 55 - 60 dakika

Fırından çıkarın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Kalıbın kelepçesini açın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168299 • adi:Böğürtlenli Cheesecake • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:54