CHEESECAKE BARLARI

https://www.elele.com.tr

115 gr (1/2 su bardağı) tereyağı
150 gr (1 su bardağı) bitter çikolata (küçük küçük parçalanmış)
200 gr (1 su bardağı) toz şeker
2 adet büyük boy yumurta (oda sıcaklığında)
2 tatlı kaşığı vanilya özütü (yoksa toz vanilya)
1 çimdik tuz
95 gr (2/3 su bardağı) un
Cheesecake harcı için:
250 gr (1 su bardağı) labne peyniri (oda sıcaklığında)
70 gr (1/3 su bardağı) toz şeker
1 adet büyük boy yumurta (oda sıcaklığında)
1 çimdik tuz

Fırınınızı 180 derecede ısıtmaya başlayın. 23x23 kare kalıbı, sıvı yağ ile yağlayın ve kenarlarından sarkacak şekilde yağlı kağıt keserek tabanına yapıştırın. Küçük boy bir tencerede tereyağını eritin. Ocağın altını kapatın ve çikolataları ekleyin. Spatula ile çikolatalar eriyene kadar karıştırın. Bir çırpma kabında şeker, yumurtalar ve vanilyayı hafif çırpın. Bir yandan çırparken içine çikolatalı tereyağını ekleyin. En son unu ekleyin ve sadece karışana kadar çırpıp bırakın. Karışımdan 1/2 su bardağı ayırın. Kalanını kalıba dökün. Cheesecake harcı için, tüm malzemeleri çırpma kabında pürüzsüz olana kadar çırpın. Kalıptaki karışımın üzerine döküp güzelce yayın. Birer tatlı kaşığı ile, ayırdığınız 1/2 su bardağı karışımdan cheesecake harcının üzerine rastgele koyun. Keskin bir bıçakla cheesecake ile çikolatalı karışım karışacak şekilde dilediğiniz gibi ebruli deseni verin. Fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkınca oda sıcaklığında bekletin. Buzdolabında tercihen bir gece dinlendirin. İyice soğuduktan sonra kalıbından çıkartıp, dilimleyerek servis edin.