CHEESECAKE

2, 5 su bardağı un
150 gram tereyağı
1 yumurta
1 tutam tuz
İçi için:
2 yumurta
1 su bardağı şeker
2 paket vanilya
2 paket labne peyniri
1,5 çay bardağı un
1 çay bardağı böğürtlen
1 çay bardağı pudra şekeri
Üzeri için:
100 gram çiğ badem
3 çorba kaşığı kayısı reçeli
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı bal

Hamuru için gerekli malzemeleri bir kabın içinde hızlıca yoğurun. Yumuşak bir hamur haline geldiğinde yuvarlak bir kalıbın içine kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirin. Bu şekilde 5 dakika dolapta tutun. İçi için de yumurta ve şekeri çırpın. Peyniri, vanilyayı, unu ekleyip karıştırın. Bu karışımın içine kıyılmış meyvelerden de bir miktar konulabilir. Bu peynirli kremayı dolaptan aldığınız hamurun içine dökün ve 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 30 dakika pişince çıkartıp soğumasını bekleyin. Bu arada çiğ bademlerin kabuklarını soyup tereyağında üzerine şekeri ilave ederek bir miktar pişirin. Rengi koyulaşınca ocaktan alıp kekin üzerine dökün. Düz bir zemin oluşturun. Üzerine balı ve kayısı reçelini sıcakkan sürün. Hindistan cevizini serpip bekleyin. Daha sonra kekin üzerini kaplayacak şekilde süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:101960 • adı:Cheesecake • gönderen:kristal avize • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:33