



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESECAKE

<https://www.mediashop.tv>

220 g çift kremalı taze peynir

2 büyük yumurta

120 g şeker

½ çay kaşığı vanilya özü

200 g tereyağlı kek, parçalanmış

2 yemek kaşığı tereyağı, tuzsuz

1 pişirme birimi (yalnızca Deluxe sette mevcuttur, bunun yerine bir pasta kalıbı da kullanılabilir)

Pişirme biriminizin tabanının tümünü kaplayacak bir fırın kağıdını kesin. Bunu pişirme birimine yerleştirin.

Tereyağı ve kek kırıntısını karıştırın ve bunu pişirme biriminin içine bastırarak yerleştirin.

Kızartma sepetini fritöze takın ve bunu cihazın içine doğru itin.

M tuşuna basın ve kızartma* sembolüne gelene dek ilerleyin.

Açma/kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 4 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 180 dereceye ayarlayın.

Şimdi peynir ve şekeri bir mikserle koyun, iyice karıştırın. Daha sonra yumurta ve vanilya macununu ekleyin, her şey krema haline gelene dek karıştırın.

Kızartma çekmecesini cihazdan çıkarın ve pasta tabanına peynir kremasını sürün.

Çekmeceyi Power AirFryer®'a geri takın.

M tuşuna basın ve pişirme/fırınlama* sembolüne kadar ilerleyin.

Açma/kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 14-16 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 150 dereceye ayarlayın.

Servis etmeden önce cheesecake'i 3 saat boyunca soğumaya bırakın.

