CHEESECAKE

2 paket yulaflı bisküvi
2 yumurta sarısı
Yarım paket margarin
200 gr mascarpone peyniri
150 gr ricotta peyniri
1 paket vanilya
İsteğe göre seçilen meyveler
1 paket kıvam arttırıcı

Bisküviler kırılarak taneli un haline getirilir içine eritiler margarin eklenerek iyice karıştırılı.Elde edilen hamur yuvarlak kiş tepsisine yada kelepçeli tepsiye metal kaşık yardımı ile yayılır ve kenarları hafif yukarı doğru çekilerek peynir kreması için havuz şekli verilir. Derin bir kap içine peynirler, yumurta sarıları, pudra şekeri ve vanilya konularak mikser yada blender ile krema oluncaya kadar iyice çırpılır (ortalama 5 dk). Hazırlanan peynir kreması tepsiye dökülerek eşit şekilde yayılması sağlanır. Önceden ısıtılmıs 175 derece fırında 30-40 dk pişirilir. Ve pişen kek fırında soğultulmaya bırakılır(üstünün çatlamaması için mutlaka dikkat edilmelidir ve fırında kendi haline soğutulmaya bırakılmalıdır). Soğutulan kekin üzerine kullanılacak meyveler konulur ve paket üzerinde verilen tarife göre hazırlanmış kıvam erttırıcı yada tart jölesi dökülerek buzdolabında muhafaza edilir.

Not: Mascarpone ve Ricotta peyniri yerine 400gr labne peyniri de kullanılabilir

© lezzetler.com tarif no:60271 • adı:Cheesecake • gönderen:canerpasha • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:04