CHEESECAKE

3 paket labne peynir
1 kutu krema
4 yumurta
1 vanilya
2 paket burçak biskuvi
3 yemek kaşığı erimiş tereyağı
1 çaykaşık tarçın
1 portakal kabuğu rendesi ve suyu

Biskuvi, tarçın, erimiş tereyağı,portakal kabuğu ve portakalsuyunu robotta karıştırın.Orta boy kelepçeli kalıba bastırarak kenarları yüksek kalacak şekilde döşeyin. Labne peynir, krema, vanilyayı karıştırın, yumurtaları teker teker ekleyin hafif karıştırıp biskuvilerin üzerine dökün.70C ısınmış fırında 70dk. kadar pişirin. Pişirme sırasında fırın tabanına bir kase su koyuın,kekin çatlamaması için. Kek kabarıp sönecektir merak etmeyin.Peynir olan kısım hafifi sulu kalabilir.Fırın ısısında kalacağından pişecektir. Fırın soğyuana kadar çıkarmayın ve daha sonra buzdolabımda 5 saat dinlendirin. Servis yapmadan önce meyve sos veya çikolata sos yada benim yaptığım gibi vişne reçeliyle süsleyin.

Resmini görmek için:
https://serinmavi.blogcu.com/343071/

© lezzetler.com tarif no:9657 • adı:CHEESECAKE • gönderen:akdeniz • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:27