



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESECAKE (TATLI LORLU)

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

100 g tereyağı

0,5 çay bardağı süt

Krema:

2 yumurta

1,5 çay bardağı toz şeker

250 g tatlı lor peyniri

1 çay bardağı süt

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası

2 limon kabuğu rendesi

5 yemek kaşığı limon suyu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine yumurta, toz şeker, tereyağı ve sütü ilave edip iyice yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda hamuru buzdolabından çıkarıp yaklaşık 5 dakika bekletin. Yarısını kalıbın tabanına bastırarak yayın. Kalan hamuru kalıbın kenarlarında 3-4 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde bastırarak yayın.

Çatal ile 10-12 yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve fırını kapatmayın.

Yumurta ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine tatlı lor peyniri, süt, nişasta, limon kabuğu rendesi, limon suyu ve şekerli vanilini ilave edip 2 dakika çırpın. Kalıptaki tabanın üzerine döküp düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabında 4-5 saat bekletin. Cheesecake'i kalıbından çıkarıp dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168314 • adi:Cheesecake (Tatlı Lorlu) • gönderen:gül • indirme tarihi:14.03.2025 - 04:43