



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESECAKELİ ÇİKOLATALI KEK

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

Taban:

0,5 çay bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
50 g margarin veya tereyağı
0,5 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao
40 g rendelenmiş bitter çikolata

Krema için:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap
2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1,5 su bardağı yoğurt

Üzeri için:

30 g bitter çikolata

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbın tabanını margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarin veya tereyağını bir çırpma kabına alın. Toz şekeri ilave edin ve mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve kakaoyu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Elediğiniz unu ekleyip 1 dakika çırpın. Rendelenmiş bitter çikolatayı ilave edin ve düşük devirde yarım dakika çırpın. Kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

2,5 su bardağı sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Yoğurdu ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın.

Kalıptaki kekin üzerine dökün ve kaşık ile yayarak üzerini düzeltin. Buzdolabına alın ve yaklaşık 2-3 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve ucunu makas ile kesin. Cheesecake'i buzdolabından çıkarın, üzerine çikolata sıkın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169794 • adı:Cheesecakeli ikolatalı Kek • gönderen:Gl • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:07