PINAR LABNELİ CHESSCAKE

Mutfak Sırları

1 paket krema (200 gr)
1 su bardağı süzme yoğurt
1 su bardağı toz şeker
5 adet yumurta
Tabanı için:
1,5 paket yulaflı bisküvi
150 gr tereyağı ya da margarin
Süslemek için:
Meyve parçaları

1- Öncelikle cheesecakeimizin tabanını oluşturacağız. Bunun için 1,5 paket yulaflı bisküviyi bir poşetin içine alın ve elinizle vurarak ezin.
2- Ezilmiş bisküvilerin içine oda sıcaklığındaki margarin ya da tereyağını ekleyerek yoğurun.
3- Hazırladığınız hamuru 24 cm lik kepçeli kalıbın tabanına yayın ve bastırarak sıkıştırın.
4- Kelepçeli kalıbınızın altını 2 kat alüminyum folyo ile kapladıktan sonra 150 derece önceden ısılmış fırında 15 dakik kadar pişirin. Pişen tabanı fırından alın ve soğumaya bırakın.
5- Karıştırma kabına pınar labne, süzme yoğurt, toz şeker ve kremayı alarak düşük devirde karıştırın. Karışımın içine tek tek 5 yumurtayı ilave edin ve pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıştırmaya devam edin..
6- Soğuyan tabanın üzerine hazırladığınız karışımı dökün ve istediğiniz meyvelerle süsleyin. 150 derece fırında 1,5 saat kadar pişirin.
7- Pişen cheesecake i fırından alın ve oda sıcaklığında ılınmaya bırakın. Oda sıcaklığına geldikten sonra 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:58707 • adı:Pınar Labneli Chesscake • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:11.05.2024 - 09:24