CHEESECAKE

Özlem Semenderoğlu

Tabanı için:
80 gr. şeker
40 gr. yulaf ezmesi
80 gr. kepekli un
70 gr. margarin yada tereyağ
1/2 çay kaşığı tarçın
Kreması için:
400 gr. labne
250 gr. süzme yoğurt
200 ml. krema
125 gr. şeker
3 yumurta
1 limon kabuğu rendesi
Meyveli sos:
250-500 gr. çilek ve vişne
1 kaşık nişasta
1-2 kaşık şeker

Tabanı için tüm malzemeyi elinizle yada robotta iyice karışana kadar yoğurun. Top top bir hamur olmaz.Ufalanan hamuru kalıbın dibine elinizle iyice bastırın. Buzdolabında 10-15 dk. beklettiktten sonra 180 C fırında 12 dk. pişirin. Taban pişirken üst kreması hazırlanır. Öncelikle tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalı.Yumurta hariç tüm malzeme pürüzsüz bir kıvam olana kadar çırpılır. Yumurtalar tek tek ilave edilir.Her bir yumurta eklendiğinde karışıma iyice yedirilmeli,sonra diğer yumurta eklenmeli. Tabanı fırından çıkarınca fırın sıcaklığı 160C ye indirilmeli.Hazırlanan kremayı tabanın üzerine dikkatlice dökün. Chesscakein pişeceği kabı içine su almayacak şekilde sıcak su dolu bir kabın içinde pişirin. Benmari usulü. Bu şekilde kıvamı ipeksi bir hal alır.55 dk. piştikten sonra yarım saat dışarda bekletip buzdolabına kaldırılır. 4-5 saat sonra kalıptan çıkarılır.Üzerine önceden hazırlanan meyve sosu dökülür. Meyve sosu için malzemeler bir tencere içinde 15-20 dk. orta ateşte pişirilip ister blenderdan geçirilerek isternirse olduğu gibi kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:59310 • adı:Cheesecake • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:11.05.2024 - 00:48