ÇİKOLATALI CHEESECAKE

Ece Katre

Tabani icin:
1 paket kepekli bisküvi
1/2 paket yulafli bisküvi
50 gr tereyağı
2 corba kasigi esmer seker
1/2 kase tuzsuz badem
Kremasi icin:
1 paket PINAR LABNE
1 paket krema
7 yemek kasigi yoğurt
2 yemek kasigi nisasta
1 paket vanilya
2 yemek kasigi un
1 yemek kasigi limon suyu
1 yemek kasigi limon kabugu rendesi
1 fiske tuz
100 gr seker (yarisi esmer olabilir)
2 yumurta
Çikolata Sosu için:
150 gr bitter çikolata
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardagi süt

Tabani icin gereken tüm malzemeler robotta karıştırılır, kelepçeli kaliba bastirilip en az yarım saat buzdolabinda bekletilir.
Kreması için;
Labne ve yoğurt ayri ayri kaselerde süzgeç ve üzerinde kağıt peçete yardimiyla süzülür, içlerindeki fazla sudan kurtulmamiz lazim.
Sirasiyla labne, yoğurt ve krema mikserde çırpılır, şeker, tek tek yumurtalar eklenir. Sonra kuru malzemeler ayri bir yerde karistirilip üzerine eklenir, mikserin hızı azaltilir, limon suyu ve kabuğu da eklenir, fazla çırpılmadan mikser kapatilir.
Cheesecakemizin tabanı buzdolabindan çıkarılır, hazırlanan krema üstüne dökülür, 180 derecede 35 dakika, sonra 150 derecede 35 dakika daha pisirilir. Fırından çıkartılıp soğumaya bırakılır.
Çikolata Sosu için:
Sos tenceresinin içine çikolataları kırıp, üzerine sütü ekleyip kısık ateşte eritin, en son tereyağını da ekleyip karıştırın.
Cheesecake'mizin en az 8 saat buzdolabinda kalmasi lazim, ama sosunu servisten 1 saat önce de hazirlayabilir üzerine dökebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60240 • adı:Çikolatalı Cheesecake • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:28