



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİLEKLİ CHEESECAKE

100 gr erimiş tereyağı
1,5 paket bisküvi
2 kutu beyaz krem peynir, oda sıcaklığında
2,5 kutu labne peyniri, oda sıcaklığında
220 gr toz şeker
4 yumurta
30 gr un
60 gr krema
1 adet taze vanilya
Yarım limonun kabuğu
Üzeri için:
150 gr mascarpone
20 gr pudra şekeri
100 ml soğuk krema
15 çilek püresi
Yarım kg çilek

Tereyağı eritilir ve rondodan incecik çekilmiş bisküviler ile karıştırılır. Kelepçeli bir kabın en altına yağlı kağıt koyulur ve kelepçesi kapatılır. Karışım kalıba dökülür ve bir kaşığın arkası ile iyice bastırılarak tüm tabana yayılır. Taban buz dolabında 20 dakika kadar soğutulur. Peynirler bir süzgece alınır ve sularının akması için 15 dakika süzgeçte bekletilir.

Set üstü mikserin palet aparatı ile peynir yumuşayınca dek 1-2 dakika kadar çırpılır. Burda peynirlerin en az iki saat öncesinde oda sıcaklığına getirilmesi ve fazla çırpılmaması sulanmaması için önemlidir. Yumurtalar tek tek çırpılmış peynire makine çırpıma devam ederken eklenir. Ardından toz şeker eklenir ve 20 saniye karıştırılır. Un ve krema eklenir, 20 saniye daha karıştırılır. Vanilya çubuğunun iç kısmı ve limonun kabuğu da eklenir, 20 saniye daha karıştırılır.

Hazırlanmış cheesecake sos buzdolabında çıkartılmış tabanın üzerine dökülür. Cheesecake tabanının alt kısmı 2 kat alüminyum folyo ile kaplanır. Derin metal bir fırınlama kabının içerisine kabın yarısına gelecek kadar su koyulur. Kelepçeli kalıp suyun içine yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 45 dakika kadar pişirilir. Cheesecake yanlardan renklenmeye başlamalıdır ama ortası sallandığında yumuşak olmalıdır.

Hazırlanan cheesecake önce oda sıcaklığında 1 saat ardından buz dolabında en az 4 saat, tercihen 1 gece dinlendirilmelidir. Üzeri için mascarpone ve pudra şekeri 1 dakika çırpılır. Krema eklenir ve köpük kıvamına gelene dek çırpılır. Çilek püresi tamamıyla karıştırılmadan mermer efekti yaratacak şekilde kremaya eklenir. Soğumuş cheesecake' in üzerine koyulur ve çileklerle süslenir.



© lezzetler.com tarif no:155966 • adı:Çilekli Cheesecake • gönderen:Düzağaç • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:48