



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CHEESECAKE

Tabanı için:

2 paket yulaflı bisküvi

4 yemek kaşığı esmer şeker

6 yemek kaşığı tereyağı

Krema için:

400 g labne peyniri

3 yemek kaşığı esmer şeker

3 adet yumurta

1 paket vanilya

1 paket krema

Üzeri için:

300 g çilek

2 yemek kaşığı esmer şeker

1 yemek kaşığı buğday nişastası

1 tatlı kaşığı limon suyu

Taze fesleğen yaprakları

Tereyağını Arçelik Ankastre Ocak'ıta eritin.

Bisküvileri, esmer şeker ve erittiğiniz tereyağıyla beraber Arçelik Resital Doğrayıcı'da çekin.

İyice yağladığınız kelepçeli kek kalıbının tabanına ve çevresine karışımı yayıp bastırın.

Kremayı hazırlayana kadar kalıbı Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümünde bekletin.

Kreması için labne peyniri ve esmer şekeri Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesinde iyice çırpın.

Üzerine krema ve vanilyayı da ilave edip 4-5 dakika daha karıştırın.

Karışıma tek tek yumurtaları ekleyin.

Hazırladığınız karışımı beklettiğiniz kalıbın içine dökün.

Önceden ısıttığınız 170 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da 40 dakika kontrollü olarak pişirin.

Pişen cheesecake'inizi oda sıcaklığında dinlendirin.

İyice yıkadığınız çilekleri bir sos tenceresine doğrayın.

Üzerine esmer şekeri serpip Arçelik Ankastre Ocak'ıta kısık ateşte pişirmeye başlayın.

Ardından nişasta ve limon suyunu da ilave edip ezmeden karıştırın.

Kıvam alınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz cheesecake'in üzerine soğuyan çilekleri koyun.

Hazırladığınız cheesecake'inizi en az 5-6 saat Arçelik No Frost Buzdolabı'nda dinlendirdikten

sonra kalıptan dikkatlice çıkarın.

Taze fesleğen yapraklarıyla süsleyip, Arçelik Imperium Espresso Kahve Makinesi'nde hazırladığınız nefis kahve eşliğinde servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:161365 • adi:Çilekli Cheesecake • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:25