COTTON CHEESECAKE

www.asyagurme.com

160 Gram Taze Krema Peyniri , Oda sıcaklığında
25 Gram Tereyağı, Oda sıcaklığında
120 Gram Süt, Oda sıcaklığında
40 Gram Un
30 Gram Mısır Nişastası
4 Adet Yumurta Sarısı, Oda sıcaklığında
4 Adet Yumurta Beyazı, Oda sıcaklığında
½ Çay Kaşığı Limon Suyu
80-100 Gram Toz Şeker

18 cm genişliğinde (kenar yüksekliği 10 cm) yuvarlak bir kek kalıbının dibine yağlı kağıt yerleştirin. Kenarlarını ise tereyağı ile hafifçe yağlayın. Hazırladığınız kek kalıbını bir kenarda bekletin.
Fırını alt-üst pişirme konumuna getirin ve 150 derecede önceden ısıtın. Fırının en alt rafına bir fırın tepsisi yerleştirin. İçine yarısına gelecek şekilde su doldurun ve hemen üzerine keki pişirebilmek için bir tel ızgara yerleştirin.
Bir tencerede bir miktar su kaynatın ve tencereyi ocaktan alın. Tencerenin üzerine sıcağa dayanıklı bir kase yerleştirip, oda sıcaklığındaki krema peyniri, süt ve tereyağını ilave edin. Tüm malzemeleri krema kıvamına gelinceye dek tel çırpıcı yardımıyla karıştırarak eritin. Hazırladığınız karışımı soğuması için bir kenarda bekletin.
Bir kasede un ve mısır nişastasını karıştırıp, en az 2 defa elekten geçirin. Hazırladığınız un karışımını soğuyan krema karışımına ilave edin ve yaklaşık 1-2 dakika çırparak karıştırın. Ardından oda sıcaklığındaki yumurta sarılarını da ilave edip, 1-2 dakika daha tüm malzemeleri çırpmaya devam edin. Hazırladığınız karışımı bir kenarda bekletin.
Yumurta aklarını ve 1/2 çay kaşığı kadar limon suyunu bir kaseye ilave edip, el mikseri ile çırpmaya başlayın. 1 dakika kadar çırptıktan sonra mikserin hızını arttırın ve azar azar şekeri ilave etmeye başlayın. Yumurta akları kar beyazı kıvamına gelinceye dek 2 dakika daha çırpmayı sürdürün. (El mikseri kullanıyorsanız yumurta aklarını 3 dakikadan fazla çırpmayın.)
Kar beyazı kıvamına gelen yumurta aklarını 3 seferde olmak üzere bir spatula yardımıyla hazırladığınız kek hamuru karışımına alttan üste yapacağınız dairesel hareketlerle yedirin. Tüm yumurta beyazlarını karışıma iyice yedirdikten sonra hazırladığınız cheesecake karışımını kek kalıbına dökün ve kalıbı birkaç kez mutfak tezgahına çarptırın. Ardından keki fırına verin.
Keki 150 derecelik fırında üzeri altın sarısı renk alana dek yaklaşık 45 dakika pişirdikten sonra bir kürdan batırıp, içinin pişip pişmediğini kontrol edin. Ardından fırını kapatın ve ani sıcaklık değişimlerini önlemek için fırının kapağını hafifçe aralayıp, keki yaklaşık 1 saat bu şekilde soğumaya bırakın. (Bu aşamada kekin biraz sönmesi normaldir.) Soğuyan keki fırından çıkarın ve bir tabağa aktarıp, kalıbından çıkarın. Üzerini streç film ile sarıp, servis etmeden önce buzdolabında en az 4-5 saat dinlendirin.

© lezzetler.com tarif no:124316 • adı:Cotton Cheesecake • gönderen:inci tuğ • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:39