



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CRUMBLE CHEESECAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta sarısı

0,5 su bardağı toz şeker

100 g eritilmiş tereyağı

1 yemek kaşığı su

Krema için:

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası

2 yumurta akı

400 g süzme yoğurt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı tereyağı veya margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve vanilinli hamur kabartma tozunu bir kaba alın. Üzerine yumurta sarısı, toz şeker, eritilmiş tereyağı ve suyu ilave edip yoğurun. Hamurun 1/3'ünü üzeri için ayırın. Kalan hamuru kalıbın tabanına ve kenarlarına 3 cm yüksekliğinde olacak şekilde yayın.

Un ve nişastayı karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta aklarını cam veya metal bir çırpma kabına alın ve kar haline gelinceye kadar yaklaşık 3 dakika çırpın. Süzme yoğurdu ayrı bir çırpma kabında mikserin düşük devrinde kısa bir süre çırpın. Yumurta akından azar azar 4 seferde süzme yoğurda ekleyerek düşük devirde çırpmaya devam edin. Hazırladığınız un karışımını 2 seferde ekleyerek kısa bir süre daha çırpın ve karışımı kalıba alın. Ayırdığınız hamuru eliniz ile ufalayarak kremanın üzerini kaplayacak şekilde serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Süre sonunda dilimleyerek servis yapın.



