ELMALI CHEESECAKE

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı su
85 g tereyağı
Dolgu:
3 adet kırmızı elma
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı toz şeker
Üzeri için:
1 adet kırmızı elma
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı çiğ badem
Krema karışımı:
3 yumurta akı
3 yumurta sarısı
0,5 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 çay kaşığı toz tarçın
1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
400 g süzme yoğurt
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, tuz, su ve tereyağını ilave edip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp buzdolabına alın ve 20 dakika bekletin.
3 adet elmanın kabuklarını soyun. Her birini 8 dilime kesin. Tencereye alın, üzerine su ve toz şekeri ekleyip orta ısıdaki ocakta elmalar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Ocaktan alıp suyun içinde soğumaya bırakın.
Üzeri için olan elmayı yıkayın ve kabuğu ile birlikte ince dilimler şeklinde kesin. Tencereye alın, üzerine su ve toz şekeri ekleyip orta ısıdaki ocakta pişirin. Kaynamaya başlayınca 3-4 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp suyun içinde soğumaya bırakın.
Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin, kenarlarını tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Hamuru buzdolabından çıkarıp 2-3 dakika bekletin. 2/3'ünü merdane ile yaklaşık 20 cm çapında açın. Kalıba alın ve eliniz ile tabanı kaplayacak şekilde yayın. Kalan hamuru rulo şekline getirip kalıbın kenarlarında 3-4 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde bastırarak yayın. Çatal ile 10-12 yerinden delin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika
Fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve fırını kapatmayın.
Soğuyan kalın elma dilimlerini suyunu süzerek bir tabağa alın.
Yumurta aklarını mikser ile kar haline gelinceye kadar 3 dakika çırpın. Yumurta sarıları ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilin, tarçın, toz pudingi ve süzme yoğurdu ilave edip mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Çırptığınız yumurta aklarını ekleyip tahta kaşık veya spatula ile köpüğünü söndürmeden yavaşça karıştırın. Karışımın yarısını kalıptaki tabanın üzerine dökün ve elma dilimlerini sıralayın. Kalan karışımı üzerine gezdirerek dökün, elmaları kapatacak şekilde yayın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika
Fırından çıkarıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabına alın ve 4-5 saat bekletin.
Bademleri sıcak suda 10-15 dakika bekletip kabuklarını soyun. Bıçak yardımı ile ince kesin. Yapışmaz yüzeyli tavaya alın ve orta ısıdaki ocakta karıştırarak 3-4 dakika kavurun. İnce elma dilimlerinin suyunu süzün.
Cheesecake'i kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Elma dilimleri ve bademler ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169865 • adı:Elmalı Cheesecake • gönderen:gül • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:43