FRAMBUAZLI CHEESECAKE

https://cook.com.tr

Süzme Yoğurt 1 Su Bardağı
Krem Peynir 250 Gram
Toz Şeker 1 Su Bardağı
Yumurta 3 Adet
Margarin 150 Gram
Vanilya 1 Paket
Buğday Nişastası 2 Çorba Kaşığı
Vişne Suyu 2 Su Bardağı
Yulaflı Bisküvi (gram) 2 Adet
Dondurulmuş Frambuaz 500 Gram

İlk önce cheese cake için çember kalıbı hazırlıyoruz, COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı'nın ortasına yerleştirdiğiniz çember kalıbın etrafında kalan yağlı pişirme kağıdını çemberin kenarlarına doğru katlayın. Daha sonra yaklaşık 40 cm'lik COOK Alüminyum Folyo'nun üzerine, yağlı kağıt ile çevrelediğiniz çemberi yerleştirin ve aynı işlemi tekrar uygulayarak folyoyu çemberin kenarlarına sıkıştırın.
İç malzemeyi hazırlarken ilk önce taban için margarini tencerede eritin. Bu sırada bir kabın içine önce yoğurdu, bir bardak şekeri, ve üç yumurtayı ekleyerek çırpın. Şekerin erimesini sağlayın ve vanilyayı ekleyin. Daha sonra krem peyniri de ekleyerek iyice çırpın.
İnce kırılmış bisküvileri bir kaba boşaltın ve eriyen margarini bisküvinin üzerine dökün ve iyice karıştırın. Bu karışım kekin tabanını oluşturacak. Bisküvileri ezerek iyice karıştırmanız yağ ile karışarak sıkılaşmasını ve üzerine ekleyeceğimiz sıvı malzemenin alta geçmesini engelleyecektir.
Hazırladığınız bisküvi ve margarin karışımını çemberin içine dökün, eşit derecede yayıldığından emin olarak ve iyice bastırarak kabın şeklini almasını sağlayın. Daha sonra üzerine hazırladığınız iç malzemeyi döküp önceden 180 derece ısıtılmış fırında yarım saat pişirin.
İlk önce bir tencereye frambuazları koyun ve üzerine iki çorba kaşığı kadar şeker ilave edip biraz katılaşmasını sağlayın. Bir diğer kapta iki bardak vişne suyu ve buğday nişastasını karıştırıp frambuaz karışımına ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra 10 dakika kadar dinlendirin. Dinlenme işlemini fırından çıkardığınız kek karışımına da uygularsanız kek kalıptan daha kolay çıkacaktır.
Çember kalıptan çıkardığınız keki alüminyum folyo ve yağlı pişirme kağıdından ayırıp, üzerine hazırladığınız sosu döküp dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:170632 • adı:Frambuazlı Cheesecake • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:36