



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYA USULÜ CHEESECAKE

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

5 yumurta
1 su bardağı toz şeker
3 kutu sürülebilir taze peynir (600 g)
2 su bardağı krema
3 yemek kaşığı un
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 22 cm)

36x38 cm boyutlarındaki pişirme kağıdını su ile ıslatın. Eliniz ile sıkarak fazla suyunu akıtın. Islattığınız pişirme kağıdını kalıbın içine yerleştirin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Yumurta ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde tam olarak 2 dakika çırpın. Süreyi uzatmayın. Ayrı bir çırpma kabına peyniri alın ve mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine krema, un ve şekerli vanilini ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Hazırladığınız peynirli karışımı yumurtalı karışımın üzerine yavaşça dökün. Homojen oluncaya kadar el çırpıcısı ile yavaşça karıştırın. Bu aşamada fazla karıştırmamak gerekiyor. Karışımı kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarıp kalıbı ile birlikte bir soğutma teli üzerine alın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve en az 5-6 saat veya 1 gün bekletin.

Cheesecake'i buzdolabından çıkarın. Kalıptan pişirme kağıdı ile birlikte dikkatlice çıkarıp bir servis tabağına alın. Pişirme kağıdı üzerinde dilimleyerek servis yapın.

