



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

JAFFA CHEESECAKE PASTA

Tabanı için:

2 adet yumurta

1/4 su bardağı tozşeker

Yarım su bardağı un

Dolum için:

150 gram bitter çikolata

350 gram tam yağlı yumuşak peynir

350 gram lor peyniri

1 su bardağı pudraşekeri

4 adet yumurta

50 gram kakao

Jaffa katmanı için:

1 çorba kaşığı çilek marmeladı

275 ml kaynar su

150 gram toz çilek jölesi

Çikolata katmanı için:

200 gram bitter çikolata

20 gram tereyağı

1 kutu (200 ml) krema

2 çorba kaşığı pudraşekeri

Süslemek için:

Kivi, muz, portakal, siyah üzüm, nar, dondurulmuş vişne, frambuaz

Tabanı için kaynayan bir kap su üzerine oturtulmuş porselen kaba yumurta ve tozşekeri alıp mikserle 5 dakika çırpın. Koyulaşınca unu ekleyip karıştırın ve yağlı kağıt ile kaplı 24 cm'lik kelepçeli kalıba yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Daha sonra fırının sıcaklığını 150 dereceye indirin ve içini çekene kadar yaklaşık olarak 10-15 dakika daha pişirin. Dolum için çikolatayı benmari usulü eritin. Diğer taraftan peynirleri şekerle birlikte krema kıvamı alana kadar mikserle çırpın. Daha sonra yumurta, kakao ve eritilmiş çikolatayı ekleyin. Pişmiş tabanın üzerine peynirli karışımı yayın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat kadar pişirin. Fırından çıkartıp en az 1 saat oda sıcaklığında soğutun (1 gece beklemesi daha ideal). Jaffa katmanı için bir kapta marmelat, kaynar su ve toz jöleyi karıştırın. Daha önce hazırladığınız taban ve üzerine dolum yaptığınız pastanın üzerine yayın. Buzdolabında en az 3 saat bekletip, sertleşmesini sağlayın. En son çikolata katmanı için çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Daha sonra krema ve pudraşekeri ekleyip iyice çırpın. Soğuduktan sonra jöleli katmanın üzerine yayıp tekrar buzdolabında 2-3 saat bekletin. Meyvelerle süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:161223 • adı:Jaffa Cheesecake Pasta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:11.05.2024 - 13:00