



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAPON USULÜ KABARIK CHEESECAKE

<http://www.hurriyet.com.tr>

100 gram tereyağı
100 gram krem peynir
Yarım su bardağı süt
8 adet yumurta sarısı
13 adet yumurta beyazı
Çeyrek su bardağı un
Çeyrek su bardağı mısır nişastası
Yarım su bardağından biraz fazla şeker

Fırını 160 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.
Oda sıcaklığındaki tereyağını krem peynir ve sütle birlikte sos tenceresine alın.
Kısık ateşte ısıtarak pürüzsüz bir kıvam alana kadar çirpin ardından ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Ayrı bir kasede yumurta sarılarını çirpin.
Soğuyan krem peynir karışımına yumurtaları ekleyip homojenleşene kadar çirpmaya devam edin.
Unu ve nişastayı ekleyip yeniden pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çirpin.
Bir başka kasede de yumurta beyazlarını köpük haline gelene kadar çirpin.
Yumurta beyazlarını çirparken şekeri de yavaş yavaş ekleyin.
Yumurta beyazı köpüğünü söndürmeden azar azar diğer malzemeye ilave edin.
Tüm malzemeyi pişirme kağıdıyla kapladığınız kelepçeli kek kalıbına boşaltın.
Kağıt havluyu ikiye katlayıp büyük bir tepsinin ortasına yerleştirin.
Kek kalıbını kağıt havlunun üzerine oturtun.
Ardından tepsiye 2 santimetre yüksekliğinde su doldurun.
Tepsiyi fırına verin.
160 derecede 25 dakika ardından 140 derecede 55 dakika pişirin.
Kabarıp iki katına çıkan cheesecake sıcakken kalıbın kelepçesini çıkarın.
Cheesecake'inizi soğuduğunda servise hazırdır. Üzerine pudra şekeri serpip zevkle yiyebilirsiniz.

