KARAMELLİ PUDİNG SOSLU BAL KABAKLI CHEESECAKE

1 paket pötibör bisküvi
50 gr eritilip ılınmış margarin
Cheesecake karışımı için:
3 paket (600 g) labne peyniri
Yarım kutu (100 ml) Pakmaya ŞefKrema
1 yemek kaşığı un
1 çay bardağı (60 g) Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
2 yumurtanın sarısı
3 bütün yumurta
1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1 limonun suyu
Balkabaklı püre için:
1 su bardağı haşlanmış bal kabağı püresi
1 çay bardağı (100 ml) portakal suyu
1 su bardağı (200 ml) su
2 yemek kaşığı tepeleme (10-15 g) Pakmaya Buğday Nişastası
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Karamelli Puding
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı Pakmaya ŞefKrema
15-20 adet altın çilek (isteğe bağlı)

Bisküvileri robotta un haline gelene dek karıştırın. Çukur bir kaba aktarıp eritilip ılınmış margarini ekleyin. Yoğurup yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Hamuru yağlı kağıt serilmiş veya yağlanmış kelepçeli kalıba yayın. Elinizle bastırarak yayın. Buzdolabında bekletin.
Peyniri, şekeri, rendelenmiş portakal kabuğunu, unu derin bir kaba aktarın. Mikser yardımıyla çırpın.
Limon suyunu ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Sırasıyla yumurta sarılarını tek tek ekleyin. Bütün yumurtaları da tek tek ilave edin. 5 dakika boyunca çırpın. En son kremayı ilave edin. Birkaç dakika daha çırpın.
Karışımı buzdolabında beklettiğiniz tart hamurunun üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırının ayarını 120 dereceye indirin. 40 dakika daha pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın. Daha sonra buzdolabına aktarın.
Bal kabaklı püre için tüm malzemeyi tencereye alın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edinceye kadar orta ateşte pişirin. Ocaktan alın, arada bir karıştırarak soğumasını ve kabuk bağlamamasını sağlayın.
Bal kabaklı karışım soğuyunca buzdolabında beklettiğiniz cheesecake'in üzerine dökün. Spatula ile üzerini düzeltin. Tekrar buzdolabına aktarın.Servis etmeden yarım saat önce puding sosunu hazırlayın. Bunun için krema dışındaki malzemeyi tencereye aktarın. Orta ateşte, yoğun bir kıvam elde edene dek pişirin. Ocaktan alın. Ilınınca çırpılmış kremayı ilave edin. İyice karıştırın. Sosu minik minik dilimlenmiş cheesecake parçalarının üzerine dökün. İsteğe göre dekoratif olarak altın çilekle süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:138444 • adı:Karamelli Puding Soslu Bal Kabaklı Cheesecake • gönderen:osman aga • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:50