KAYISILI CHEESECAKE

https://migros.com.tr

18 mısır unu krakerei
1/2 fincan şeker
1/2 fincan tereyağı
4 adet kayısı
1 yemek kaşığı limon suyu
2 paket oda ısısında krem peynir
1/2 çay bardağı vanilya ekstresi
2 yumurta

1. Fırını önceden 350 dereceye ısıtın.
2. Bir mutfak robotunda mısır unu krakerlerini, iki yemek kaşığı şekeri ve 1/4 çay kaşığı tuzu ince kırıntılar oluşana kadar işlemden geçirin.
3. Bu malzemeyi orta büyüklükte bir kaseye aktarın ve kırıntılar ıslanana kadar erimiş tereyağı içinde karıştırın.
4. Mutfak robotu kasesini silip temizleyin.
5. Altı düz bir fincan yada bardak ile kırıntıları 9-13 inç ebatlarında bir kızartma tavası içine eşit bir şekilde bastırın.
6. Sağlam bir kabuk oluşana kadar 15 dakika süreyle kızartın.
7. Bir tel raf üzerinde soğumaya bırakın.
8. Isıyı 325 dereceye indirin.
9. Küçük bir kulplu tencere içinde kayısılar, çeyrek fincan dolusu şeker ve bir tutam tuzun orta-yüksek sıcaklıkta kaynamasını sağlayın ve şeker eriyene kadar karıştırın.
10. Isıyı azaltın ve kaynama noktasının altında pişirmeye devam edin ve karışım parlak bir görünüm alana kadar on dakika süreyle sık sık karıştırmaya devam edin.
11. Mutfak robotu içinde kayısı karışımı, limon suyu ve bir yemek kaşığı suyu püre haline getirin.
12. Büyük bir kase içinde, bir elektrikli mikser kullanarak krem peyniri ve ekşi kremayı düz bir hale gelene kadar ortam üzerinde üzerinde çırpın.
13. 3/4 şeker ilave edin ve düz bir hale gelene kadar çırpın.
14. Vanilya ve bir tutam tuz ilave edin ve bunların birleşmesini sağlayacak şekilde çırpın.
15. Yumurtaları ilave ederek malzeme düzgün bir hale gelene kadar çırpın ve gerektiğinde kasede kalan artıkları kazıyın.
16. Krema- peynir karışımını soğutulmuş kabuk içine dökün ve üst kısmı düzleştirin.
17. Küçük kaşıklar dolusu kayısı püresini seyrek aralıklarla krema - peynir karışımı üzerine dökün.
18. Püreyi bir şiş yada ince kanatlı bıçak ile hafifçe çalkalayarak döndürün.
19. İyice oturana kadar yaklaşık 25. dakika süre ile kızartın.
20. Raf üzerindeki tavada hafifçe soğumaya bırakın ve sonra da kare dilimler halinde kesmeden önce soğuyana kadar iki saat süreyle soğutun.

© lezzetler.com tarif no:109059 • adı:Kayısılı Cheesecake • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.05.2024 - 02:42