KESTANELİ CHEESECAKE

https://www.droetker.com.tr

Taban:
200 g yulaflı bisküvi
75 g margarin
2 yemek kaşığı süt
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap
2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1,5 su bardağı yoğurt
10 adet kestane şekeri (iri parçalara kırılmış)
2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
Üzeri için:
8 - 10 adet kestane şekeri
100 g bitter çikolata
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Margarini kısık ateşte eritin. 2 yemek kaşığı süt ile birlikte bisküvilere ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.
2,5 su bardağı sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Yoğurdu ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Kestane ve çikolata parçalarını ekleyip kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine dökün ve kaşık ile yayın. Cheesecake'in üzerine bıçak ile 8'e dilimlenecek şekilde iz yapın.
Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Kestaneleri çikolataya bulayıp pişirme kağıdı üzerine sıralayın. Kalan çikolatayı pişirme kağıdından hazırlanmış huniye doldurun, ucunu makas ile kesip cheesecake'i süsleyin. Çikolataları donan kestaneleri pişirme kağıdından ayırın ve cheesecake'nin üzerine, her dilime 1 adet isabet edecek şekilde sıralayın. Buzdolabına alın ve yaklaşık 2 saat bekletin. Kalıbın kelepçesini açın ve cheesecake'i işaretli yerlerden dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168560 • adı:Kestaneli Cheesecake • gönderen:gül • indirme tarihi:31.05.2024 - 06:18