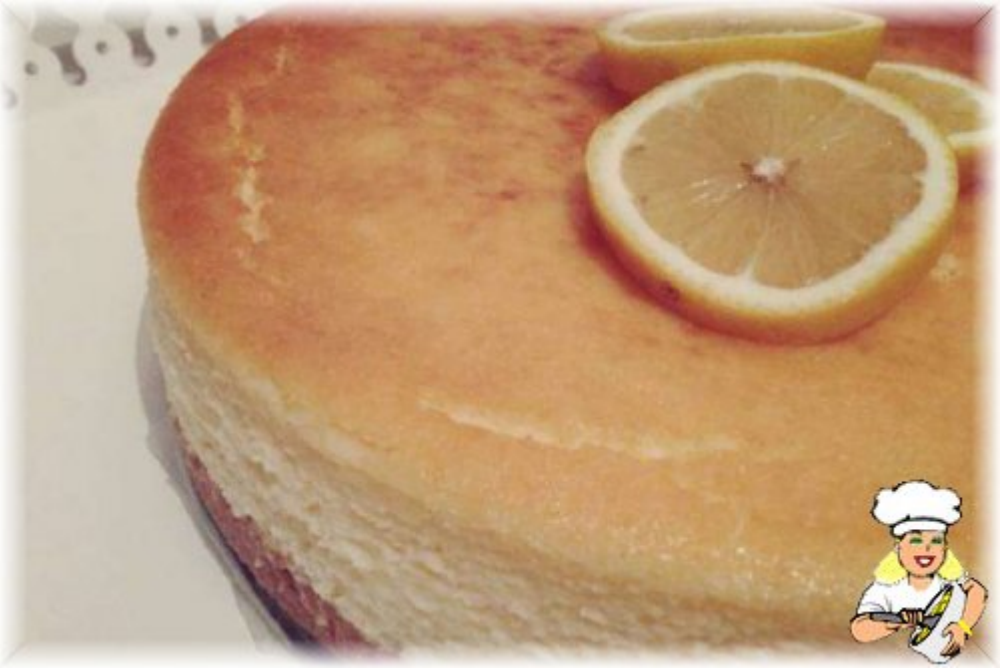
LİMONLU CHEESECAKE

Zerina Yıldız

1 paket bisküvi
50 gram şeker
90 gram eritilmiş tereyağı
Kreması için:
4 adet yumurta
1 adet limonun suyu
2 adet limon kabuğu rendesi
400 gram şeker
900 gram labne peyniri

Öncellikle fırını 180 dereceye ayarlayın. Cheesecake'in tabanı için bisküvileri bir kabın içerisine ufalayın. Erittiğiniz tereyağını ve şekeri bisküvilerin üzerine ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız karışımı 30cm'lik pasta kalıbının dibine iyice bastırarak yayın. Önceden ısıttığınız fırında 10-15 dakika pişirin, daha sonra soğumaya bırakın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Cheesecake'in kremasını hazırlamak için labne peynirini mikserde iyice karıştırın. Mikserin hızını azaltın ve teker teker yumurtaları ekleyin. Yumurtaları iyice karıştıktan sonra sırası ile şekeri, 1 adet limonun suyunu ve 2 adet limon kabuğunun rendesini ekleyerek iyice karıştırın. Kremalı malzemeyi daha önceden hazırladığınız tabanın üstüne dökün. Kek kalıbını fırına dayanıklı olan daha büyük bir kabın içerisine yerleştirin. Büyük kaba kek kalıbının yarısı hizasına kadar sıcak su ekleyin. Isıtmış olduğunuz fırında 45 dakika pişirin. Pişirme işlemi bittikten sonra cheesecake'i fırının içerisinde soğumaya bırakın oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırın.



© lezzetler.com tarif no:118876 • adı:Limonlu Cheesecake • gönderen:kayıt • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:09