LİMONLU ÇİZKEK

Tabanı için:
2 paket yulaflı bisküvi (260 gram)
1 çay bardağı tereyağı
Kreması için:
400 gram labne peyniri
1 su bardağı toz şeker
1 paket krema (200 gram)
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
2 yumurta
Sosu için:
1,5 su bardağı su
1 çay bardağı şeker
2 yemek kaşığı nişasta
1 limonun suyu
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı zerdeçal

Tabanı için, bisküviler rondoda çekilir, üzerine eritilmiş tereyağı katılarak karıştırılır.
Kelepçeli bir kek kalıbının dibine yağlı kağıt konur, üzerine bisküvili karışım eşit bir şekilde yayılır, biraz bastırılır.
Kreması için, labne peynirine şeker katılarak mikserde şeker eriyene kadar çırpılır.
Üzerine krema, un ve nişasta konarak biraz daha çırpılır.
Sonra birinci yumurta kırılır çırpılır, tamamen karışınca, ikinci yumurta kırılır, iyice çırpılır.
Krema, bisküvilerin üzerine dökülüp, düzgünce yayılır.
Fırının altına içi su dolu bir kap konur. Kek kalıbı 160 derece fırına verilerek takribi 50 dakika pişirilir.
Süre sonunda kalıp hafif sallanır, kenarlar kıpırdamayıp ortası hafif titrerse olmuş demektir, fırın kapatılır, kapağı açık bırakılarak, kek fırın içinde yavaş yavaş soğumaya bırakılır.
Sosu için, 1,5 su bardağı su, şeker, nişasta, limon suyu ve limon kabuğu rendesi bir tencereye alınır, tencere ateşe konur, göz göz olunca ateşten alınır.
Sos biraz soğutulur, fırından çıkan kek kalıbının üzerine dökülür.
Kek kalıbı buzdolabına dinlendirilmek üzere kaldırılır. Bir gece dinlendirilir.
Ertesi gün kelepçeli kalıp açılır, üzeri limon dilimleri ile süslenerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:132849 • adı:Limonlu Çizkek • gönderen:İ • indirme tarihi:28.04.2024 - 15:11