



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı toz şeker

1 yumurta

Dolgu:

3 yumurta

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

180 g krem peynir

1 su bardağı krema

1,5 çay kaşığı Dr. Oetker Limonlu Şeker

Üzeri için:

0,5 çay bardağı krema

80 g beyaz çikolata

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı Dr. Oetker Limonlu Şeker

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı yağlayın. Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alıp karıştırın. Üzerine tereyağı, şekerli vanilin, toz şeker ve yumurtayı ekleyip yoğurun. Hamurun 2/3'ünü eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru eliniz ile yayarak 3 cm yüksekliğinde kenar yapın. Kalıbı buzdolabına alın ve yarım saat bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta ve pudra şekerini çırpma kabına alın. Mikser ile 1-2 dakika çırpın.

Limonlu şeker, krem peynir ve kremayı ekleyip 2 dakika daha çırpın. Kalıbı buzdolabından çıkarın ve karışımı hamurun üzerine dökün. Fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika

Fırından çıkarın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Kremayı tencereye alın ve kısık ateşte ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Beyaz çikolata, tereyağı ve limonlu şekerini ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Arada karıştırarak soğutun.

Kalıbın kelepçesini açın. Cheesecake'in üzerine hazırladığınız sosu dökün ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168591 • ad:Limonlu Cheesecake • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 20:00