LİMONLU CHEESECAKE

1 paket kepekli bisküvi
400 gr labne peyniri
50 gr tereyağı
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Tabanı için, kepekli bisküvileri un haline getirene kadar rondodan geçirin. Terayağını eritip un haline gelen bisküvilerin üzerine dökün ve kısa süre yoğurun. Kelepçeli kalıbı aliminyum folyo ile kaplayarak hazırladığınız bisküvileri elinizle iyice bastırarak kalıba döşeyin.. 30 dakika buzdolabında bekletin. Peyniri, yoğurdu ve şekeri derin bir kabın içerisinde pürüzsüz bir kıvam alana kadar mikserle çırpın. Teker teker yumurtaları ekleyin ve yavaşca çırpın. Limon kabuğu rendesi ve unu üzerine ilave edip karıştırın. Soğuyan bisküvili tabanımızın üzerine bu karışımı dökün. Önceden 250 C'ye ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Daha sonra fırının ısısını 150 C'ye ayarlayın ve 40 dakika daha pişirin. Piştikten sonra fırını kapatıp kapağını açın ve fırının içinde 2 saat kadar soğumasını bekleyin. Soğuyan cheesecake buzdolabına alın ve 6-7 saat kadar buzdolabında bekletin. Üzerinin sosu için, tereyağını eritin ve üzerine yumurtayı ekleyerek mikserle çırpın. Limon kabuğu rendesi ve şekeri ilave edip ısıya dayanıklı bir kabın içine alın. Bu karışımı sıcak su dolu bir tencerenin içine kabıyla birlikte koyarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Soğuyan sosu cheesecake in üzerine döküp, dilimleyerek servis edin.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.09.2023

© lezzetler.com tarif no:75129 • adı:Limonlu Cheesecake • gönderen:Lerzan • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:48