LİMONLU CHEESECAKE

Taban hamuru için:
1.5 paket Ülker Sade Pötibör Bisküvi
50 gr tereyağı veya margarin
Cheesecake için:
2 yumurta beyazı
3 çorba kaşığı tozşeker
300 gr labne peyniri
60 gr toz şeker (1 kahve fincanı + 1çorba kaşığı)
50 gr krema (1 kahve fincanı)
2 yumurta
10 gr nişasta (1 çorbakaşığı)
50 gr un (1 kahve fincanı)
1 paket vanilya
1 limonun ince rendelenmiş kabuğu

Cheesecake tabanını hazırlamak için bisküvileri robottan geçirerek toz haline getirin. Oda sıcaklığında yumuşatılmış tereyağını ekleyip elinizle karıştırarak hamur halini alana kadar yoğurun. Hamuru 16-18 cm çapında kelepçeli bir kalıbın dibine bastırarak yayın. Kalıbın dışını da alüminyum folyo ile kaplayıp kalıbı buzdolabında bekletin.
Yumurta beyazlarını 2.5 kaşık toz şekerle ayrı bir kapta çırparak kabartın. Mereng halini alana kadar çırpıp bir kenarda tutun.
Labne peyniri, tozşeker ve kremayı ayrı bir kapta çırpın. Yumurtaları birer birer ilave edip karıştırarak yedirin. Nişasta, un, vanilya ve limon kabuğunu ekleyip tekrar karıştırın.
Hazırladığınız merengi (şekerli yumurta beyazını) labneli karışıma ilave edilip tel çırpıcı ile elde karıştırın. Kalıba doldurun. Kalıbı fırın tepsisine oturtun.
Fırın tepsisinin içine 1 parmak kadar su koyun. Önceden ısıtılmış 120 derece fırında 90-100 dakika kadar pişirin. 4-5 saat kadar soğumaya bırakın. Buzdolabında da 1 saat kadar bekletin. Üzerini ince kesilmiş limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:81408 • adı:Limonlu Cheesecake • gönderen:Hazan Yaprakları • indirme tarihi:01.05.2024 - 16:14