



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU VEGAN CHEESECAKE

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

Taban için:

- 1,5 su bardağı çiğ badem
- 5 adet çekirdeği ayıklanmış hurma
- 1 çay bardağı su
- 1 - 2 yemek kaşığı üzüm pekmezi

Dolgu:

- 2 su bardağı çiğ kaju fıstığı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 2 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı üzüm pekmezi
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 1 limon kabuğu rendesi
- 2 yemek kaşığı limon suyu

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

2 su bardağı çiğ kaju fıstığını derin bir kaba alın. Üzerine kaplayacak şekilde sıcak su ekleyin ve yaklaşık 10-15 dakika bekletin. Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin.

Badem, hurma, su ve pekmezi mutfak robotunda iyice öğütün. Hazırladığınız karışımı kalıba alın. Eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına ve yanlarına, 3 cm yüksekliğinde kenar oluşacak şekilde yayın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Sıcak suda beklettiğiniz kajuların suyunu süzün ve mutfak robotuna alın. Üzerine haşlanmış nohut, pudra şekeri, şekerli vanilin, tahin, pekmez, mısır nişastası, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ekleyin. 2-3 dakika süre ile iyice öğütün. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve bir gün bekletin. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168594 • adi:Limonlu Vegan Cheesecake • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:51