



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI CHEESECAKE

Krema için: 2 adet mandalina
2 su bardağı krem peynir
Yarım çay bardağı toz şeker
2 tatlı kaşığı tepeleme nişasta
2 adet yumurta
Bir tutam vanilya
Tabanı için:
1 çay bardağı ufalanmış bebe bisküvisi
'er tatlı kaşığı tereyağı ve tozşeker
Üzeri için:
2 adet mandalina
2 su bardağı su
1 çay bardağı tozşeker

Krema için büyük bir tencereye su koyup ocağa oturtun ve kaynatın. Üzerine koyduğunuz daha küçük bir tencerenin içine, zarlari temizlenip, doğranmış mandalinaları ve kalan malzemeyi alın. Bütün malzemeyi 5 dakika buharda karıştırın. Cheesecake'nin tabanını hazırlamak için tüm taban malzemesini bir tencereye alın. Kısık ateşte toz şeker eriyene dek karıştırın. Karışımı küçük boy kalıpların tabanına bastırarak yerleştirin. Üzerine kremayı paylaşırın. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 20 dakika pişirin. Daha sonra oda sıcaklığında 20 dakika dinlendirin. Buzdolabına yerleştirip, 2 saat bekletin. Üzeri için mandalinaları dilimlerine ayırıp, zarlari temizleyin. Gün ışığında 5 saat kurutun. Su ve toz şekerini bir tencereye alıp, 5 dakika kaynatın. Kaynayan şerbete mandalinaları ilave edip, ocaktan alın. Tencerenin kapağını kapatıp, şerbet soğuyana dek dinlendirin. Mandalinaları dilimlerini süzgeçle şerbetten alın. Cheesecake'leri kalıplardan çıkarın. Üzerine mandalina dilimlerini yerleştirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip, soğuk olarak servis yapın.

