MUZLU CHEESECAKE

https://www.sabah.com.tr

1 yumurta
150 gr. margarin (yumuşamış)
2,5 su bardağı un
6 çorba kaşığı şeker
1/2 paket kabartma tozu
Kreması için:
2 yumurta
6 çorba kaşığı esmer şeker veya şeker
2 paket vanilya
1,5 paket labne peyniri (300 gr.)
1/4 limon suyu
2 muz

Hamur yoğuracağınız kaba yumuşamış margarini, yumurtayı, şekeri ekleyip krem haline gelene dek yoğuralım. 25-30 cm. çapındaki kelepçeli kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıp büyüklüğünde açarak kalıbın içine yerleştirelim. Hamur kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Hamurun üzerini çatalla 7-8 yerinden delelim. Bir kabın içine püre haline gelene dek ezdiğimiz muzları, labne peynirini, yumurtaları, vanilyayı, limon suyunu, esmer şekeri alıp mikserle 1dk. çırpalım. Labneli kremayı, kalıptaki hamur üzerine yayalım. Kremanın üzerini spatulayla düzeltelim. 180 derece ısılı fırında kremanın üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Chesecake'i kalıbının içinde soğutarak kalıbından çıkaralım. Üzerini dilediğimiz gibi süsleyerek buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.