NEW YORK CHEESCAKE

Duygu Taşçı

600 gram Labne Peyniri
150 gram Şeker
50 gram Nişasta
3 adet Yumurta
50 gram Yumurta Beyazı(1 adet yumurtanın beyazı ortalama 35-40 gram gelir)
2 tutam Vanilya (veya bir paket şekerli vanilin)
Altı için:
1.5 paket biskuvi
100 gram Tereyağı

Altı:
Bikuvileri rondodan geçirin. İçine Tereyğaını atıp bir kere daha küçük parçalar olana kadar rondadan geçirin. İsterseniz içine bir çay kaşığı tarçında koyabilirsiniz.
-Hazırladığınız karışımı yaklaşık 23 cm'lik kalbınızın dibine koyun ve elinizle yaydırın. Kaşık yardımıyla dümdüz yapın.
-Gevrek olmasını istiyorsanız, fırında 10 dakika pişirin.
Üstü:
- Bir kaseye Labne Peyniri koyun.
-Yumurtaları ekleyin
-Nişastayı ekleyin.
-Şekerin 2/3'ünü koyun
-Vanilyayı koyun
-Çırpma teliyle iyice karıştırın
(İsterseniz içine limon kabuğu rendesi de koyabilirsiniz)

Mikser yardımıyla yumurta beyazını kalan şekerle çırpın. Kaseyi ters çevirdiğinizde akmayacak şekilde olmalıdır. Kabarttığını yumurta beyazlı karşımı öteki yumurtalı karşıma 3 bölümde ekleyin. Her seferinde spatula ile alttan üste çıkacak şekilde yavaşça karıştırın. Homojen bir yapı elde edin.
Karışımı biskuvili altın üst kısmına koyduktan sonra kalıbınızı içi yaklaşık 1,5 parmak su dolu bir fırın tepsisine koyun. Bain Marie usulü 150C derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirin.

*Olduğunu anlamak için: Eğer CheeseCake'in kenarları hafif renk değiştirmiş ve sertse, ayrıca orta kısmı tepsiyi salladığınızda hafif jöle gibi sallanıyorsa fırından çıkartabilirsiniz.
**CheeseCake minimum 4 saat buzdolabında beklemesi gereken bir tatlıdır. En makbulü 24 saat buzdolabında beklemesidir. Derin dondurucuya koymayın.

© lezzetler.com tarif no:58733 • adı:New York Cheescake • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 10:22