PEYNİRLİ DONDURMA KEKİ

Malzemeler:
1 paket Eti Burçak bisküvi
100 gr eritilip ılıtılmış bitkisel margarin
2 paket labne peynir (200 gr x 2 adet)
1 paket hazır süt kreması (200 ml)
1 su bardağı + 2 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
3 adet yumurta (sarısı ve beyazı ayrılmış olmalı)

Yaklaşık 25-30 santim çapındaki kelepçeli kek kalıbı alüminyum folyoyla kaplanır. Bisküviler mutfak robotunda un haline getirildikten sonra derin bir kaba koyulur. Üzerine ılık haldeki margarin aktarılıp hamur haline gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamur folyo yayılmış kalıba bastırılarak yerleştirildikten sonra buzdolabında bekletilir. Diğer taraftan, labne peynir, yumurta sarıları ve toz şeker derin bir kapta, çatal yardımıyla çırpılır. Vanilya ve krema da başka bir kapta mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika kadar çırpılıp peynirli karışıma ilave edilir ve kaşıkla karıştırılır. Yumurta akları da mikserin önce düşük, sonra yüksek devriyle 8-10 dakika kadar çırpılarak beyazlaştırılıp katı hale getirilir. Kar gibi bembeyaz olan yumurta akı tahta bir kaşıkla yavaş yavaş peynirli karışıma eklenir ve hafifçe karıştırılır. Buzdolabındaki hamur çıkarılıp içine bu karışım yayıldıktan sonra üzeri düzeltilir. Cheese kek derin dondurucuya koyulup en az 7-8 saat ya da bir gece bekletilir.
Dondurucudan çıkarılıp kalıbın kilidi açılır ve servis tabağına çıkarılır. Üzeri pişmaniye veya meyve soslarıyla süslenerek servise sunulur. Buzunun biraz çözülmesi için 5 dakika kadar beklenip dilimlenerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:46085 • adı:Peynirli Dondurma Keki • gönderen:serap71 • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:22