PINAR BEYAZ'LI CHEESECAKE

Tabanı İçin:
200g Bisküvi
100g Tereyağı
Dolgusu İçin:
400g Pınar Beyaz
200ml Pınar Krema
150g Toz Şeker
3 Yumurta
30g Un
1 Paket Vanilya
Üzeri İçin:
200ml Su
300g Vişne
60g Toz Şeker
20g Nişasta

Bisküvileri mutfak robotundan geçirerek ince kıyın. Eritilmiş tereyağını bisküvi kırıntılarına yedirip ekmek kırıntısına benzeyen bir karışım elde edin. Bu karışımı kek kalıbının tabanına elinizle veya bir bardak altıyla bastırıp sıkıştırarak yerleştirin.
Pınar Beyaz'ı, kremayı ve şekeri homojen hale gelene dek çırpın.
Yumurtaları teker teker ekleyin ve çok az çırpın, en son da unu ve vanilyayı ilave edip, kaşıkla karışımı yedirip karıştırmayı bırakın.
Elde ettiğiniz dolguyu kalıpta bisküvili tabanın üzerine dökün.
Fırınınızın orta bölmesinde, fırın kabının yanına ısıya dayanıklı bir kabın içinde su ile birlikte yerleştirin. 160 derecede üzeri kızarana kadar 1 saat pişirin.
Cheesecake, kenarları sabit ama ortası biraz titreştiği zaman pişmiş demektir. Kalıbından çıkarmadan 1 saat kadar daha fırının içinde bekletin.
Bir sos tenceresinde vişneleri,suyu toz şeker ve nişastayı aktarın. Karışımı kısık ateşte karıştırarak pişirin. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Vişneli sos iyice ılıdığı zaman vişneli sosu cheesecake'in üzerine dökün. Vişne tanelerini muntazam şekilde yayın. Kalıbından çıkarmadan buzdolabında 4-6 saat bekletin.
Kelepçesini çıkarmadan önce kalıbın kenarından keskin bir bıçak gezdirin.

Not: Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Bu işlem malzemelerin kolay karışmasını sağlayacak ve böylece karışımı gereğinden fazla çırpmanıza engel olarak yeteri kadar kabarmasını sağlayacaktır.
Kelepçeli kalıp kullanın. Böylece keki kalıptan çıkarmakta zorlanmazsınız.
Fırını önceden ısıtın. Böylece malzemelerin dengeli pişmesini sağlayabilirsiniz.
Dolgu malzememizi gereğinden fazla çırpmamalısınız.
Çok fazla çırpmak cheesecake'in içinde çok fazla hava kalmasına, bu da tatlının çatlamasına neden olur. Bu yüzden malzemelerin karıştığını gördüğünüzde çırpmayı bırakın.
Fırına yerleştirirken yanına ısıya dayanıklı küçük bir kapta su koyun. Bu yöntem çatlaklara engel olur.
Tatlı pişerken sürekli fırını açmayın ya da ortasına bir şey batırıp kontrol etmeyin. Sürekli fırını açmak, ısıyı değiştireceğinden dengeli pişirmeye engel olur. Ortasına bıçak gibi şeyler batırmaksa, o bölgenin soğurken çatlamasına neden olabilir.
Cheesecake'in kenarları altın sarısı ve katılaşmış; ortası kalıbı salladığınızda hafif yumuşaksa, tatlınız pişmiş demektir.
Fırında en az 1 saat soğutun. Tatlınız oda sıcaklığına geldikten sonra en az 6-8 saat buzdolabında vakit geçirmesine izin verin, böylece tadı ve kıvamı oturacaktır.



© lezzetler.com tarif no:146646 • adı:Pınar Beyaz'lı Cheesecake • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:32