



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PINAR LABNE FRAMBUAZLI CHEESECAKE

Gönül Bayrak Hatinoğlu

ALT MALZEMESİ:

1.5 paket Eti Burçak (toplam: 30 tane olacak)

1/4 bardak oda sıcaklığında eritilmiş tereyağı

1/2 bardak toz şeker

1 avuç kadar çekilmiş ceviz

İÇ MALZEMESİ:

3 kutu PINAR LABNE (Kıvamında bir cheesecake için kesinlikle Pınar Labne öneriyorum... Pınar Labne yoksa

Pınar Beyaz'ı deneyin, bu tada bayılacaksınız)

2 paket PINAR krema (Diğer kremler çok sulu oluyor)

1.5 bardak toz şeker

2 kaşık mısır nişastası

2 vanilya

1 çorba kaşığı limon suyu

6 yumurta (büyüklerse 5 tane yeterli)

1 çay kaşığı tuz

ÜST MALZEMESİ:

Frambuaz veya vişne de olabilir, tercihinize bağlı..

Dr. Oetker Visne Aromalı Jole

Ya da Jöle'yi de kendiniz yapmak isterseniz;

Vişne ya da frambuaz suyu,

3 çorba kaşığı pudra şekeri,

2 çorba kaşığı mısır nişastası,

Yapılışı

Püf noktaları ile birlikte yazacağım için, tarifimiz biraz teferruatlı olacak. Ama bu zahmeti göze alıp denediğinizde, ikram ettiğiniz herkes bu mükemmel lezzet karşısında size hayranlık duyacak.. Tarif aslında çok basit, tüm malzemeleri karıştırmaktan ibaret, yılların mutfak profesörü olmaya gerek yok, acemi aşçıların bile yapabileceği kolaylık da, şimdiden afiyet olsun diyor ve tarife geçiyorum;

ALTININ HAZIRLANMASI:

Şeker ve ceviz aslında isteğe bağlıdır, kullanmayanlar da var. Ama ben sekeri de cevizi de kullanıyorum, damak tadına uyuyor. Önce bisküvileri robotto un haline gelinceye kadar çekin. Mutlaka un haline gelmeli, sonra ceviz ekleyin, birbirine karıştırmak un olsunlar... Elde ettiğiniz bisküvi ve ceviz ununu derin bir kaba alıp, erimiş tereyağı ve sekeride icine katarak, hamur gibi karıştırın. Yani un; sekeri ve tereyağını iyice emsin... Orta boy bir kelepçeli kalıbın alt yüzeyine ve kenarlarına yağlı kağıt döşeyin. Yanlız yağlı kağıdı dosemek biraz zor oluyor, kağıdın altına biraz margarin sürüp doserseniz, hemen kek kalıbına yapışacaktır, kolayca dosenir... Elde ettiğiniz sekerli, tereyağlı, biskuit ve ceviz karışımının hepsini kalıbın icine eze eze yerleştirin. Yüksekliklerinin eşit olmasına dikkat edin. Ve hemen buzdolabına koyup, içini hazırlamaya başlayalım...

İÇİNİN HAZIRLANMASI:

İçini hazırlarken sıralama çok önemli..

Lütfen sırasıyla:

Önce pınar labneleri (ya da pınar beyaz) bir kaba koyup mixer ile Krema gibi olana kadar iyice çırpın.

Sonra toz şekeri ekleyin, çırpıma devam edin.

Sonra, yumurtaları TEKER TEKER (teker teker çırpmanız çok önemli, eger teker teker kirip çırpmasanız cheesecakein beyaz görünmesi gereken orta kısmı sarımsı oluyor ve yumurta hassasiyeti olanlar için, kotu bir yumurta kokusu oluyor...) kırın ve çırpın. Ne kadar uzun süre çırparsanız o kadar kıvamlı oluyor.

Limon suyu ve vanilyaları da ekleyin.

Tuzu ve nişastayı da koyun.

En son kremayı ekleyin ve iyice çırpın.

Buzdolabına koyduğunuz kalıbı çıkarıp, tüm bu malzemeyi üzerine dökün.

170 derecede 1 SAAT pişirin...

(Piserken fırının kapağını kesinlikle açmayın)

Ve piştikten sonra fırını kapayın ancak SAKIN KAPAĞINI AÇMAYIN. EN AZ 1 SAAT ILINMASINI BEKLEYİN.

Sonra firindan cikarin...

ÜZERİNİN HAZIRLANMASI:

Frambuazlarinizi yada visnelerinizi ıllinmis cheesecakein uzerine guzelce dizin...

Uzerine jolesini dokun.

Ben jolesini, Dr. Oetker'in Visne Aromali Jolesini kullanarak yaptim... Daha kolay diye..

Ama siz joleyi kendinizde yapabilirsiniz. Jolenin tarifi de (kesinlikle bu tarifi tavsiye ederim, denedim);

Donmuş frambuazlarınızı veya vişnelerinizi çözerken altına delikli bir süzgeçe koyun, ki çözülen sular altındaki kaba biriksin. Biriken meyve sularını bir kaba alın. İçine göz kararı su katın. Pudra şekeri katın (yaklaşık 3 çorba kaşığı kadar).. Mısır nişastası koyun (2 çorba kaşığı filan) ve 1 taşım kaynayana kadar sürekli karıştırarak koyuntun.

Pisen cheesecakein üzerine önce meyveleri dizin, ve sonra İyice ılınmış olan jölenizi dökün. 1 gün yenmeden buzdolabında beklemesi lazım.

Son dipnot; bu cheesecakein en önemli özelliği, pişerken önce kabarıp, daha sonra kenarlarının kabarıp kalması ve ortasının çökmesidir. Böylece meyveleri dizmek ve sosunu dökmek için yeriniz oluyor.