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 kremalar 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 Aromali 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 aslinda 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 aslinda istege baglidir, kullanmayanlar da var. Ama ben sekeri de cevizi de kullaniyorum, damak tadima uyuyor. Önce bisküvileri robotto un haline gelinceye kadar çekin. Mutlaka un haline gelmeli, sonra cevizi ekleyin, birbirine karisip un olsunlar... Elde ettiginiz biskuvi ve ceviz ununu derin bir kaba alip, erimiş tereyağı ve sekeride icine katarak, hamur gibi karistirin. Yani un; sekeri ve tereyağini iyice emsin... Orta boy bir kelepçeli kalıbın alt yüzeyine ve kenarlarina yağlı kağıt döşeyin. Yanliz yagli kagidi dosemek biraz zor oluyor, kagidin altina biraz margarin surup doserseniz, hemen kek kalibina yapisacaktir, kolayca dosenir... Elde ettiginiz sekerli, tereyağli, biskuit ve ceviz karisiminin hepsini kalibin icine eze eze yerlestirin. Yüksekliklerinin eşit olmasına dikkat edin. Ve hemen buzdolabına koyup, içini hazırlamaya başlayalim...

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, çırpmaya devam edin.
Sonra, yumurtaları TEKER TEKER (teker teker çırpmanız çok önemli, eger teker teker kirip cirpmazsaniz cheesecakein beyaz görünmesi gereken orta kısmı sarimsi oluyor ve yumurta hassasiyeti olanlar icin, 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 ilinmis 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 altina 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 koyultun.
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 kabarık kalması ve ortasının çökmesidir. Böylece meyveleri dizmek ve sosunu dökmek için yeriniz oluyor.

© lezzetler.com tarif no:59128 • adı:Pınar Labne Frambuazlı Cheesecake • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:12.05.2024 - 05:17