



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

<https://www.aksam.com.tr>

4 yumurta
400 gr krem peynir
200 gr labne peynir
2 paket sıvı krema (400 ml)
1.5 ay bardağı Őeker
2 tepeleme yemek kaşığı un
1 paket vanilya

Krem peynirin suyunu süzün ve geniş bir kaba alın.

Krem peyniri mikser yardımıyla ırpıma başlayın.

Ardından labne peynir, sıvı krema ve Őekeri ekleyip karışımı iyice çırpın.

Yumurtaları ayrı bir kaptaki kırıp çırpın. Yumurtanın içerisinde kalan beyaz kısımları temizleyin.

Yumurtaları karışıma yavaşça ekleyin ve karışımı ırpıma devam edin.

Kıvam alan karışıma elenmiŐ unu yavaşça ekleyin. Karışımı topak kalmayana kadar çırpın.

Karışıma vanilyayı ekleyin ve son olarak bir kere daha çırpın.

Yağlı kağıt serili kelepçeli kek kalıbına karışımı dökün.

Önceden ısıtılmış 210 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 25-30 dakika piŐirin.

PiŐen san sebastian cheesecake'i fırında beklettikten sonra alın. Cheesecake'i sıcak olarak servis edebilirsiniz.

