



SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

6 adet yumurta
2,5 su bardağı toz şeker
1 kilo taze peynir
2 su bardağı krema
2 yemek kaşığı un

Yumurta ve toz şekeri iyice çırpın. Çırpıtığınız karışımın içerisine taze peynir ve kremayı ekleyin. Bir tur çırpın, unu ekleyin ve çırpıma devam edin. 26 cm'lik kelepçeli kek kalıbına yağlı kağıt yerleştirin. Harcı kaba dökün ve her tarafını eşitleyin. Fırının en altın bir üst rafında 220 derecede önceden ısıtılmış fırında 35 40 dakika pişirin.

