



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

7 adet yumurta
1 kg krem peynir
25 gr un
340 gr şeker
450 gr krema
1 paket vanilin
Tereyağı
Üzeri için:
Bizim Mutfak Çikolata Sosu

Yumurtalarını köpürünceye kadar 2-3 dakika çırpın.

Oda sıcaklığındaki krem peyniri ekleyerek 5-6 dakika iyice karışana kadar çırpın.

Şekeri ekleyin 2-3 dakika daha çırpın. Şeker karışınca kremayı ekleyin 3-4 dakika daha çırpın.

İçerisine unu ekleyerek karıştırın.

Yağladığınız fırın kağıdını cheesecake kalıbına yerleştirin. Üzerine San Sebastian karışımını dökerek 200 derece fırında 50-55 dakika pişirin.

Üzeri için çikolata sosunu üzerindeki tarife göre hazırlayın. San Sebastian'ın üzerine çikolata sosunu dökerek servis edin.

