SAN SEBASTİAN CHEESECAKE

https://www.cumhuriyet.com.tr

300 gram toz şeker (1,5 su bardağından biraz fazla)
60 gram un (Dolu dolu 2 yemek kaşığı)
4 adet yumurta (mutlaka oda ısısında olmalı)
950 gram taze peynir (mutlaka oda ısısında olmalı)
2 paket vanilya şekeri
500 gram krema (mutlaka oda ısısında olmalı)
1 çimdik tuz

Yumurtayı ve şekeri mikserle yüksek ayarda 5 dk boyunca çırpın.
Unu ve vanilya şekerini küçük bir kapta karıştırın ve elekten geçirerek çırptığınız harca katın.
Önce kaşıkla karıştırın, ardından mikserle yüksek ayarda 5 dk. Boyunca çırpın, tuz serpin.
Peyniri ekleyin ve mikserle düşük ayarda pürüzler gidene kadar çırpın.
Kremayı ekleyin ve biraz daha çırpın.
Bir fırın tepsisine alüminyum folyo serin.
Tabansız kelepçeli kek kalıbını yerleştirin ve folyoyla sıkıca taban kısmının kenarları örtülecek şekilde kaplayın.
Yuvarlak kestiğiniz yağlı kağıdı kalıbın iç tabanına yerleştirin.
Şerit halinde kestiğiniz yağlı kağıdı duvar kısmına yerleştirin.
Hazırladığınız harcı elekten geçirerek kalıba dökün.
210 derece önceden ısıtılmış fırında üstü karamelize oluncaya dek 30 dk civarı pişirin.
Dilerseniz ilk sıcağı geçtikten sonra ya da bir gece buzdolabında beklettikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:176670 • adı:San Sebastian Cheesecake • gönderen:gül • indirme tarihi:13.05.2024 - 09:54