



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH KAKAOLU CHEESECAKE

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Siyah Kakaolu Un Karışımı

75 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

Dolgu için:

1 su bardağı krema

0,5 su bardağı yoğurt

150 g krem peynir (tuzsuz)

2 yumurta

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı toz şeker

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıbı yağlayın. Un karışımını derin bir kaba alın. Üzerine tereyağı ve yumurtayı ekleyip eliniz ile yoğurun.

Hamurdan üzeri için ceviz büyüklüğünde bir parça ayırın. Kalan hamurun yarısını kalıbın tabanına yayın. Kalan hamur ile kenarlara 3 cm boyutunda yükseklik yapın.

Krema, yoğurt, krem peynir, yumurta, mısır nişastası, şekerli vanilin ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız karışımı hamurun üzerine dökün. Ayırdığınız hamuru parçalara bölüp eliniz ile ince açın ve üzerine aralıklı koyun. Fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin. Kalıbın kelepçesini açın ve dilimleyerek servis yapın.

