SOĞUK CHEESECAKE

Alt taban:
1/2 paket kepekli bisküvi
50 g İdeal Orkide margarin
Limon rendesi
Üst kısım için:
2 paket labne
1 su bardağı toz şeker
1/2 paket süt kreması
1,5 çorba kaşığı su
1 çorba kaşığı toz jelatin
Yarım limon suyu

180 dereceye ayarlanan fırın, fansız olarak ısıtılır. Bisküviler, un haline getirilerek margarin ile iyice karıştırılır. Yaklaşık 23 santimetrelik yuvarlak silikon kalıbın zemini bu karışım ile kaplanır. Öncede ısıtılmış fırında 7 dakika pişirilir. Süre sonunda fırından çıkarılarak soğuması için tezgaha alınır. Diğer taraftan su ile toz jelatin ısıya dayanıklı bir kabın içinde karıştırılır ve jelatinin şişmesi için 5 dakika beklenir. Daha sonra hafif ateşte jelatin eritilir, kaynatmadan kremanın yarısı ilave edilerek karışım tamamlanır. Labne peynir ile toz şeker mikserde şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Kalan krema eklenir. En son jelatinli krema bu karışımın içine aktarılır ve soğumuş olan kalıba dökülür. Üstü düzeltildikten sonra donması için buzdolabına kaldırılır.

© lezzetler.com tarif no:126097 • adı:Soğuk Cheesecake • gönderen:şadiye hürsoy • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:00