VİŞNELİ CHEESECAKE

Keki için:
2,5 su bardağı un
150 gram tereyağı
2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı yoğurt
Kreması için:
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı labne peyniri
1 paket vanilya
1 çay bardağı kıyılmış fındık
3 çorba kaşığı esmer şeker
1 kilo vişne
1 çay bardağı su
2 çorba kaşığı nişasta

Keki için yumurtayı şeker ile iyice çırpın. Daha sonra elinizle içine diğer malzemeleri ekleyip yoğurmaya başlayın. Fındık ve şekeri bir kabın içinde karıştırın, kek kalıplarının içlerine tereyağı sürüp bu fındıklı karışımı paylaştırın ve üzerine kek harcını dökün. Daha sonra 180 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Üzerine kreması için gereken malzemeyi ocak üzerinde sürekli çırparak pişirin ve pişirdiğiniz kekin üzerine soğuk olarak dökün. 1 saat buzdolabında bekletin. Vişneleri de tencerede kaynatın, üzerine suyu ve nişastayı koyun, koyu sos kıvamına gelinceye kadar pişirip ocaktan alın. Soğutup kekin üzerine dökün ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:107910 • adı:Vişneli Cheesecake • gönderen:çıtır çıtır • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:51