YOĞURTLU KALP CHEESECAKE

http://www.hurriyet.com.tr

Alt taban için:

250 gram tam buğdaylı bisküvi
50 gram tereyağı
Sos için:
100 gram çilek
10 gram şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
İçi için:
400 gram krem peynir
80 gram şeker
150 gram yoğurt
1 tatlı kaşığı limon suyu
10 gram toz jelatin yoksa 4 adet jelatin
Üzeri için:
500 gram sıcak su
100 gram bitkisel jel (çilek aromalı)
100 gram nar taneleri

Bisküvileri elinizle ya da robotla ezerek ufak parçalar haline getirin.
Üzerine eritilen tereyağını ekleyin.
Kalp şeklindeki kalıbın içine tereyağıyla karışmış bisküvileri üstüne bastırarak yerleştirin.
Kalıp halini alması için buzdolabında beklemeye bırakın.
Bir tencerenin içine çilekleri küp küp doğrayın ve üzerine şekerini koyun.
Sos kıvamına gelene kadar pişirin.
Eğer çilekler sularını salmazsa üzerine biraz su ekleyin.
Son olarak limon suyunu da ekleyerek altını kapatın.
Bir süzgeç yardımıyla bütün suyunu süzün ve bir kabın içine alın.
Krem peyniri ayrı bir kabın içine koyun ve yoğurdu da ekleyerek çırpın.
Çırpma işlemi esnasında şekerini de azar azar ekleyerek güzelce karıştırın.
Limon suyunu da karışıma koyduktan sonra, jelatini eriterek malzemelerle karıştırın.
Son olarak çilek sosunu da bir kaşık yardımıyla ekleyerek, dolapta bekleyen bisküvilerin üzerine dökün.
Streç film yardımıyla üzerini kapatın ve yaklaşık 4 saat kadar daha buzdolabında beklemeye bırakın.
Bir kabın içine sıcak suyu koyun ve içine toz bitkisel jeli eriyene kadar karıştırın.
Eriyen jeli soğuması için bir kenara alın.
Dolapta bekleyen cheescake?i çıkarıp, üzerine nar tanelerini ekleyin.
Ilımış olan bitkisel jeli üzerine dökün.
Soğuması için tekrar buzdolabına kaldırarak 2 saat kadar bekletin.
Kalan narları cheescake?in üzerine ekleyerek süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:148565 • adı:Yoğurtlu Kalp Cheesecake • gönderen:aya • indirme tarihi:08.05.2024 - 15:42