

Limonlu Fırın Cheesecake

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 200 g yulaflı bisküvi
- 80 g tereyağı
- 500 g labne
- 3 yumurta
- Yarım su bardağı şeker
- 1 limonun kabuğu ve suyu
- 2 yemek kaşığı un
- Yarım su bardağı krema

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri ve yumurta.

Ön Hazırlık:

Labne, yumurta ve kremayı kısa süre önceden buzdolabından çıkarın. Limonu yıkayıp kurulayın, kabuğunu beyaz kısmı almadan rendeleyin. Fırını 160°C'ye ısıtıp kelepçeli kalıbın tabanına pişirme kâğıdı yerleştirin.

Servis Önerisi:

Cheesecake'i buzdolabında tamamen soğutup keskin, sıcak suya batırılıp silinmiş bir bıçakla dilimleyin. Limon aroması baskınlaşmasın diye sade servis edin.

Yapılışı:

1. Bisküvi tabanını hazırlayın:

- Yulaflı bisküvileri ince kırıntı haline getirin. Eritilmiş tereyağıyla karıştırıp kalıbın tabanına bastırarak eşit bir kat oluşturun.
- Tabanı 170°C fırında 8–10 dakika ön pişirin ve iç harcı hazırlarken soğumaya bırakın.

2. Labneli harcı karıştırın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Labneyi şekerle pürüzsüzleşene kadar düşük hızda karıştırın. Yumurtaları teker teker ekleyip her seferinde yalnızca karışana kadar çırpın.
- Karışıma kremayı, unu, limon kabuğu rendesini ve limon suyunu ekleyin; fazla hava katmamak için kısa süre karıştırın.

3. Kalıba dökün:

- Harcı soğumuş bisküvi tabanının üzerine döküp kalıbı tezgâha hafifçe vurarak büyük hava kabarcıklarını çıkarın.
- Kalıbın dışı kelepçeliyse su sızmasını önlemek için altını folyoyla sarın; kalıbı fırın tepsisine oturtun.

4. Pişirip yavaşça soğutun:

- 160°C fırında yaklaşık 40–45 dakika, kenarlar setleşip merkez hafifçe sallanana kadar pişirin.
- Fırını kapatıp kapağını aralık bırakın; cheesecake'i içeride 30 dakika dinlendirin. Oda sıcaklığına gelince buzdolabında en az 4 saat soğutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Cheesecake'in kenarları pişmiş ve sabit, merkezi ise kalıp hafifçe sallandığında az miktarda titrek olmalıdır. Ortası tamamen sertleşene kadar pişirmek çatlama ve kuruma riskini artırır; soğurken kıvamı tamamlanır.

Saklama:

Labne, krema ve yumurta içeren cheesecake'i oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden kapatıp buzdolabına kaldırın; üç-dört gün içinde tüketin. Donduracaksanız dilimleri ayrı sarıp çözdürmeyi buzdolabında yapın.

>> **İpucu:** Labneyi fazla çırpmayın; fırın kapandıktan sonra kapağı aralık bırakıp cheesecake'i yavaşça soğutun.

Kiraz'in Mutfağı