



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



San Sebastian Cheesecake



Süre: 50-55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 35-40 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Süre Notu: 50-55 dakika hazırlık ve fırın süresidir. Buna fırın sonrası soğuma ve en az 4 saat buzdolabında dinlenme eklenir; aynı saatte servis etmeyi planlamayın.

Malzemeler:

☐ Cheesecake Karışımı için:

- 600 gr krem peynir (Labne veya mascarpone)
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta
- 2 su bardağı krema (400 ml)
- 2 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilin

Ön Hazırlık:

San Sebastian cheesecake'in pürüzsüz dokusu için krem peyniri kullanmadan önce yumuşatın. 22 cm kelepçeli kalıbın tabanını ve kenarlarını, kağıt üstten taşıyacak şekilde yağlı kağıtla kaplayın; fırını 200°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Buzdolabında dinlenmiş cheesecake'i kalıptan çıkarın. Dilimlerken bıçağı her kesim arasında temizleyin; karamel veya meyve sosunu isteğe bağlı olarak servis sırasında ekleyin.

Yapılışı:

1. Peynirli karışımı hazırlayın:

- 600 g krem peyniri şekerle pürüzsüzleşene kadar çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyin; her eklemede karışmasını sağlayın.
- Kremayı, vanilini ve elenmiş unu ekleyip yalnız homojen olana kadar karıştırın. Karışımı gereğinden uzun çırparak fazla hava katmayın.

2. Kalıba aktarın:



- Karışımı kağıtla kapladığınız 22 cm kalıba dökün. Kalıbı tezgaha hafifçe vurarak büyük hava kabarcıklarını çıkarın.

3. Pişirin:

- Önceden ısıtılmış 200°C fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Sürenin sonunda üst yüzeyi, kenarların toparlanmasını ve orta bölümün hareketini birlikte kontrol edin.

4. Soğutup dinlendirin:

- Fırından çıkınca kalıbında ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin. Sıcak cheesecake'i hemen kalıptan çıkarmayın.
- Soğuyan cheesecake'i buzdolabına alın ve en az 4 saat dinlendirin. Dilimlemeyi bu aşamadan sonra yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kenarlar toparlanmış, üst yüzey koyu renk almış olmalı; kalıbı hafifçe oynattığınızda orta bölüm yumuşakça sallanabilir. Ortayı tamamen sertleşene kadar pişirmek soğuduğunda daha kuru bir doku verir.

>> **İpucu:** Labne kullanıyorsanız ambalajda biriken serbest suyu karışıma eklemeyin. Labne ve mascarpone aynı yağ ve su yapısında değildir; peynir değiştiğinde sonuç da değişebilir.

Kiraz'ın
Mutfağı