



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Amerikan Usulü Cheesecake - Amerikan Mutfağı



Süre: 80 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 60 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

Taban İçin:

- 2 paket yulaflı bisküvi (200 gr)
- 3 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Kreması İçin:

- 600 gr krem peynir (labne veya mascarpone)
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı krema
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 tatlı kaşığı vanilin
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı frambuaz sosu veya çilek sosu
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Yapılışı:

1. Tabanı Hazırlama:

- Bisküvileri rondoda un haline gelene kadar çekin.
- Eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın.
- Karışımı kelepçeli kalıbın tabanına bastırarak yayın.
- **180°C fırında 10 dakika ön piştirme yapın.**

2. Kremayı Hazırlama:

- Krem peyniri ve şekeri çırpın.



- Yumurtaları teker teker ekleyerek çırpmaya devam edin.
- Krema, nişasta, vanilin ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

3. Cheesecake'i Pişirme:

- Kremayı bisküvi tabanının üzerine dökün.
- **Önceden ısıtılmış 160°C fırında 50-60 dakika pişirin.**
- Orta kısmı hafif sallanıyorsa fırından çıkarın.
- Cheesecake'i **buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.**

4. Üzeri İçin:

- Frambuaz sosunu pudra şekeri ile karıştırarak hazırlayın.
- Cheesecake'in üzerine gezdirerek servis edin.

>> **İpucu:** Daha pürüzsüz bir cheesecake için pişirme sırasında fırının içine **bir kase su koyarak** nem sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı