KİRAZ'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

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

Yapılışı:

1. Karışımın Hazırlanması:

- Krem peyniri ve şekeri mikserle çırp.
- Yumurtaları tek tek ekleyerek çırpmaya devam et.
- Krema, vanilin ve unu ekleyerek pürüzsüz kıvam alana kadar karıştır.

2. Kalıbın Hazırlanması:

- 22 cm çapında kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt ser.
- Karışımı kalıba dök ve hafifçe tezgaha vurarak hava kabarcıklarını çıkar.

3. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 200°C fırında üstü kızarana kadar 35-40 dakika pişir.
- Cheesecake'in ortası hafif sallanıyorsa kıvamı doğru demektir.

4. Dinlendirme ve Servis:

- Fırından çıkardıktan sonra oda sıcaklığında soğumaya bırak.
- Ardından buzdolabında en az 4 saat dinlendir.

Kiraz'ın Mutfağı

- Üzerini karamel sos veya meyve sosları ile süsleyerek servis et.

>> **İpucu: Fırından çıktığında cheesecake’in ortası hafif sallanıyorsa endişelenme, bu onun doğru kıvamda olduğunun göstergesidir!**

Kiraz’ın Mutfağı