

New York Cheesecake

Toplam 635 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 70 dk

12 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 2/10

New York cheesecake, bisküvi taban üstünde krem peynir, yumurta, ekşi krema, vanilya ve limonlu dolguyu ağfırınlar.

Malzemeler

- 180 gr Bisküvi
- 85 gr Tereyağ
- 900 gr Krem peynir
- 250 gr Toz şeker
- 3 yemek kaşığı Un
- 1.5 tatlı kaşığı Vanilya
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu
- 3 adet Yumurta
- 1 adet Yumurta sarısı
- 280 ml Ekşi krema

Yapılış

- Bisküviyi ufalayıp tereyağıyla karıştırın.
- Taban kalıbına bastırıp 180°C fırında 10 dakika pişirin.
- Krem peynir, şeker, un, vanilya ve limon kabuğunu çirpin.
- Yumurtaları tek tek ekleyip düşük hızda karıştırın.
- Ekşi kremayı ekleyip dolguyu taban üstüne dökün.
- Cheesecake'i 160°C fırında 60 dakika pişirin.
- Fırın kapıyı 12 saat soğutup 8 saat buzdolabında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Cheesecake'i fırında demeli soğutmak yüzey çatlamasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Bir gece dinlendirip krem şantiye sosuyla soğuk dilimleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

