

San Sebastian Cheesecake

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 13/10

Yanık yüzeyli, içi kremamsı kalan Bask usulü cheesecake.

Malzemeler

- 600 gr Krem peynir
- 300 ml Krema
- 4 adet Yumurta
- 1 su bardağı Şeker
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 paket Vanilin

Yapılışı

1. Krem peynir ve Krema için ön hazırlamaları tamamlayıp kalan ürünleri tezgaha alın.
2. Krem peynir ve şekerini pürüzsüz olana kadar çırpın.
3. Yumurta, krema, un ve vanilini ekleyip karıştırın.
4. Karışımı kalıba dökün ve 220°C fırında 30-35 dakika pişirin.
5. San Sebastian Cheesecake tarifini kısıtlı bir dinlenmeden sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Keki fırından çıkınca ortasına sallanmalı soğurken kısıtlıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuttuktan sonra kalımdilimleyip yanına sade kahveyle oda sıcaklığında sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten