

Cheesecake Browine Tarifi

Malzemeler

150 gram +1 corba kasigi tereyagi
4 paket (80'er gramlik) bitter cikolata
3 adet yumurta
Bir bucuk su bardagi + 2 corba kasigi pudrasekeri
Bir bucuk su bardagi + 2 corba kasigi un
100 ml (1 kutu 200 ml) krema
1 kutu (250 gram) labne peyniri

Yapilisi

BIR corba kasigi tereyagi ile 20 cm capindaki bir kalibi yaglayin. Cikolata ve tereyagini porselen ya da cam kaba alip benmari usulu eritin. Kabi sicak suyun uzerinden alip 5 dakika kadar dinlendirin. 2 adet yumurtayi kucuk bir kapta cirpin ve 1 su bardagi pudrasekeri ekleyip, cirpmaya devam edin. Un ve kremayi ekleyip karistirin. Diger taraftan labne peynirini kalan pudrasekeri ile cirpin. Kalan 1 adetyumurtayi ekleyip, ozlesene kadar cirpmaya devam edin. Cikolatali karisimi yaglanmis firin kabina yayin. Uzerine peynirli karisimi yayip bir sis ya da ince uclu bicakla hafifce karistirin. Onceden isitilmis 180 derece firinda 30 dakika ya da icini cekene kadar pisirin. Oda sicakliginda bekleterek sogutun ve kaliptan cikarip,dilimleyerek servis yapin.