

Cikolatali Cheesecake

Malzemeler

2 paket yulaflı bisküvi
2 corba kasığı süt
100 gr tereyağ
Peynirli Harcı İçin:
4 adet yumurta
2 kahve fincanı pudra şekeri (Türk kahvesi fincanı)
2 yemek kasığı un
400 gr labne peyniri
1 paket vanilya
100 ml süt kreması
Cikolata Sosu İçin:
100ml süt kreması
40g bitter cikolata

Yapılışı

Oncelikle tabanı hazırlayarak başlayalım. Robotta parçaladığınız bisküviye süt ve erimis tereyağını ilave ederek iyice karıştırın.

Kek kalıbına kâğıt sererek üzerine taban malzemesini yayın ve buzlukta donana kadar bekletelim.

Yumurtaların ağı ile beyazını ayırın. Akına bir tutam tuz ekleyerek kar haline gelene kadar mikser ile çırpın. Bir baskâ kapta yumurta sarılarını, pudra şekerini, un, labne peyniri, vanilya ve 100 ml kremayı karıştırın. Kar haline getirmis olduğunuz yumurtaları da karışımına ilave edin (Karışımı karıştırırken peyaz kopuklarının sonmemesine dikkat edin). Donmuş olan tabanın üzerine karışımı dökerek 160 derece ısıtılmış fırında üzeri hafif pembelesinceye kadar pişirin. Kekin üzerinin çok fazla kızarmasına gerek yok, fırını kapattıktan sonra 1 saat kadar sıcaklığı ile fırında kalabilir zaten ilk anda koyu bir kıvam beklemek yanlış olur. Kek soğuduktan sonra kıvamını alacaktır. Kek soğuduktan sonra buzdolabına kaldırın. Bu arada 100ml sıvı süt kremasına bitter cikolatayı kârin ve içerisinde cikolata eriyene kadar ocakta ısıtın ve soğuması için bekleyin. Dolaptaki kekin üzerine son olarak da cikolata sosunu dökerek tekrar dolaba kaldırın. Bir gün beklettikten sonra servis ederseniz çok daha lezzetli olur Afiyet olsun...