

Cilekli Cheesecake

Malzemeler

Taban için;

2 paket (400 gr) kakaolu petibor biskuvi

1 su bardagi kabuksuz kavrulmus findik

175 gr tereyag

Cheesecake için;

600 gr krem peynir (Pinar'ın sade krem peyniri. Mutlaka 1 gun oda isisinda bekleyip iyice yumusamis olsun.)

1 su bardagi toz seker

4 adet orta boy yumurta (oda isisinda)

6 tatli kasigi misir nisastasi (tepeleme)

1 paket sivi krema (200 ml)

1 adet limon (suyunu sikin, kabugunu rendeleyin)

1 su bardagi cilek puresi

Sos için;

Cilek

Pudra sekeri

Yapilisi

Biskuvileri findikla beraber robotta iyice ufalatin. Tereyagini bir sos tenceresinde eritip robot calisirken ilave edin. Hepsini beraber iyice karisana kadar robotu calistirin.

24 cm'lik kelepceli kalibin tabanina yagli kagit serin. (Bunun icin kalibin kelepcesini cikarin. Tabana kagiti koyun. Kagit kenarlardan sikisacak sekilde kelepceyi takip kilitleyin. disarda kalan fazlaligi kesin.)

Kaliba biskuvili karisimi dokun. Tabanina ve kenarlarina elinizle bastirarak yerlestirin.

Kekin ic karisimini hazirlayana kadar buzlukta bekletin.

Mikser kabina krem peyniri bosaltin. Iyice yumusayana kadar cirpin.

Sekeri peynire ilave edip yeniden cirpin.

Nisastayida ilave edip cirpmaya devam edin.

Yumurtalari bir kaseye kirin. Sonra peynirli karisima teker teker ilave edin. Her yumurtadan sonra mikseri en yuksek devirde 3-5 saniye cirpip yumurtanin karismasini saglayin ama cok da cirpmayin. Bu sekilde yumurtalarin tamamini ilave edin.

En son krema, limon kabuklari ve limon suyunda ilave edin. Bir 5 saniye daha cirptikten sonra buzdolabindan kalibinizi cikarin. Ve karisimi kaliba bosaltin.

Cilek puresini karisimin uzerinde bosaltip spatula yardimiyla hareler cizerek dagitin.

Tamamen karismasini isterseniz kaliba bosaltmadan once en son ekleyerek 1-2 saniye cirpabilirsiniz. (Ben cheesecake i yerken ara ara cilek tadi ara ara da limon tadinin gelmesini sevdiğim için tamamen karıstırmadım.)

175 derece turbo olmayan firinda 20-25 dakika pisirin. Daha sonra firinin kapagini hic acmadan isi 90 dereceye dusurup 50-60 dakika daha pisirin. Pistigini anlamak icin kekin tam ortasinin parlak veya ıslak olmamasi gerekiyor. Ya da kek kalibini hafif salladiginizda ortasinin sallanmaması lazim. Kekin kenarlari sallanabilir. Buzdolabinda bir gece beklediginde yeterince sertlesecektir panik yapmayin.

Keki firindan cikarip soguyana kadar oda isisinda, soguduktan sonra bir gece buzdolabinda dinlendirin.

Sosu servisten 1 saat once hazirlayin. Bunun icin cilekleri ve pudra sekerini roboto koyun. Surekli calistirmadan, kisik kisik calistirarak birbirine karismasini saglayin.Isterseniz tum sosu soguyan kekin uzerine dokup buzdolabinda 1 saat bekletin. Isterseniz keki sosu yaninda servis edin. Her iki sekilde de harika oluyor. Afiyet olsun...