

Karamel Soslu Cheescake

Malzemeler

Alt taban için;

2 paket yulaflı bisküvi

100 gr tereyağ

24 cm.lik kelepçeli kalıp

Krema için;

1 su bardağı toz şeker

3 çorba kaşığı tepeleme un

300 gr labne peyniri

4 çorba kaşığı süzme yoğurt (yoksa normal de kullanabilirsiniz)

2 yumurta

1 paket vanilya

Karamel sos için;

1 çay bardağı şeker

1.5 su bardağı su

1.5 yemek kaşığı nişasta

Bir paket vanilya

Yapılışı

İlk olarak alt tabanı için bisküvileri robotta parçalayın. Parçaladığınız bisküvilerin içine eritilmiş tereyağını ekleyerek karıştırın. Kalıbın için yağlı kâğıt serip, karışımı koyup elinizle iyice bastırın. Bunu 15 dakika kadar dolapta dinlendirin. Krema için gerekli bütün malzemeleri çırpın. İyice çırdıktan sonra bisküvili tabanın üzerine dokun. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. Bu süre firininize göre değişebilir. Hamurun ortasının sallanması gerekiyor. Pistikten sonra fırından çıkarıp sogumaya bırakın. Gelelim karamelinin yapılmasına. Şekerini ocakta kendi kendine karamelize edin, 1 çay bardağı suyu ilave edip şeker eriyene kadar kaynamaya bırakın. Nişastayı suyla çözerek şekerin içine vanilya ile ekleyin. Bir tasım kaynatıp sogumaya bırakın. Karameli soguyan chesecake üzerine ister kalıp içindeyken isterseniz servis ederken dokebilirsiniz.