

## Limonlu Cheesecake

### Malzemeler

#### Taban Malzemeleri

1,5 paket bisküvi (ben burcak kullandım)

50 gr tereyağ (oda ısısında)

2 kasık süt

Dolgu Malzemeleri -1-;

2 yumurta beyazı

3 corba kasığı toz şeker

Dolgu Malzemeleri -2-;

300 gr labne peyniri

1,5 kahve fincanı toz şeker

1 kahve fincanı krema

2 yumurta

1 limon kabuğu rendesi

1 kahve fincanı un

1 paket şekerli vanilin

1 corba kasığı nişasta

### Yapılışı

Oncelikle fırını 110 dereceye ayarlıyoruz. Bunu en başta yapalım ki fırın tam ısısına ulaşsın. Sonrasında parçalanmış bisküvileri tereyağ ve süt ile karıştırıp taban hamurunu oluşturuyoruz.

Dolgu malzemelerini ayırarak yazdım ki, karışıklık olmasın diye. Dolgu malzemeleri -1- olarak yazdığım 2 yumurta beyazı ile 3 corba kasığı toz şekeri iyice kıvam alana kadar çırpıyoruz. Bu bir kenarda beklerken dolgu malzemeleri -2- olarak yazdığım malzemelere geçiyoruz. 1,5 kahve fincanı şeker ve 2 yumurta çırpıyoruz. Bu karışımı labneyi ekliyoruz tekrar karıştırıyoruz. Sonrasında geri kalan malzemeleri sırasıyla ekliyoruz. ( unu, kremayı, nişastayı, limon kabuğu rendesini, şekerli vanilini ekliyoruz) Tüm malzemeleri ekledikten sonra iyice karıştırıyoruz. En son olarak ilk çırpılan karışımı ekliyoruz ve çok sonmemesine özen göstererek tahta bir kasıkla karıştırıyoruz.

Kelepçeli kalibrimizi yağladıktan sonra taban malzememizi iyice bastırarak yayıyoruz ve üzerine hazırlanan dolgu malzememizi dokuyoruz. 110 derecedeki fırının içine ayrı bir kapta su koyuyoruz ve 90-100 dakika pişiriyoruz. Şüphesiz sonunda fırının derecesini kapatıp kapagini açarak keki fırından almadan soğutuyoruz. 1 gece buzdolabında durması lezzetinin yüksekliği açısından daha iyi olur.