

Limonlu Cheesecake

Malzemeler

Tabani için;
2 paket burcak biskuvi
Tereyag
Diger malzemeler;
400 gr Labne
1/2 cup suzme yogurt
2 tum yumurta + 1 yumurta sarisi
1/2 cup seker
4 yemek kasigi un
1 tutam tuz
1 vanilya
1 rendelenmis limon kabugu
2 taze limon suyu
Limon peltesi için;
2 yumurta
3 yemek kasigi seker
1 buyuk limon suyu
1 buyuk limon kabugu
1 tatli kasigi tereyag

Yapilisi

Ise tabani hazirlayarak baslayin.Iki paket burcak yada farkli bir biskuviyi iyice ufalayip un gibi yapin, erimis tereyagla ile yogurup tabani yaglanmis kaliba yayin.Labneyi sekerle birlikte iyice cirpin.Yumurtalari tek tek ekleyip ozlesene kadar cirpin.Sira ile once unu, tuzu ekleyin.Sonra vanilya,limon suyu ve limon kabugunu ekleyin.
Araliklarla mikseri durdurup tabani spatula ile temizleyin Boylece karisima eklenmemis bir parca kalmasin.

Son olarak tek tek yumurtalari ve yumurta sarisini ekleyin , iyice karisina kadar mikserle cirpin.

Oda sicakligina gelince tart taban,Uzerine peynirli ici dokun.

Kenari yuksek bir tepsiye sicak su koyup kalibimizi da bu su banyosunun ortasina dikkatlice yerlestirelim.

Onceden isitilmis firinda 175 derecede 35-40 dakika pisirin.

Bu sure firindan firina degisebilir, bu yuzden 30. dakikadan itibaren araliklarla kontrol edelim.

Salladiginizda kenarlari sabit, ortasi hafif sallaniyorsa pismistir firindan alin.

Oda sicakligina gelince buzdolabina kaldirin.

Son olarak limon peltesini hazirlayin.

Yumurta,seker,limon suyu ve kabugunu sos kabina alin ve iyice karistirin karisimi.

Ates uzerine yerlestirdiginiz farkli bir tencerede isinmis suyun uzerine sos kabinizi koyup karistirarak kivaminin koyulasmasini saglayin.

Sosunuz koyu bir kivama geldiginde sicak su dolu tencereden alip soguk su dolu bir kabin icinde yine karistirarak ilitin.Ilimis sosunuza tereyag ekleyip iyice sosa yedin.

Cheesecake uzerine bu sosu dokup bir gece dinlendirdikten sonra ikram edin.