

Limonlu Cheesecake

Malzemeler

Tabani için,

1 paket burcak bisküvi

50 gram eritilmiş tereyağ

Peynir Kreması için,

1 paket labne peynir (200 gram)

1 su bardağı yoğurt

2 adet yumurta

2 yemek kaşığı un

1 limon kabuğu rendesi

1 çay kaşığı vanilya

1 su bardağı toz şeker

Limon Sosu için,

50 gram tereyağ

1 çay bardağı toz şeker

1 yumurta

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

2 yemek kaşığı limonun suyu

Yapılışı

Bisküvileri rondoda çekip un haline getirin.

İçine erimis tereyağını ekleyip yoğurun.

Bisküvi hamurunu iyice bastırarak fırın tepsinin tabanına döseyin.

Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Peynir ve yoğurdu derin bir kaba alıp mikserle çirpin.

Sekeri ekleyip pürüzsüz bir kıvam elden eder kadar çırpmaya devam edin.

Yumurtaları ekleyip, yavaşça çirpin.

Un, limon kabuğunu rendesini ekleyip karıştırın.

Bisküvi hamurunu dolaptan çıkarıp üzerine peynirli karışımı dokun.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

Keki soğutmak için buzdolabına kaldırın.

Limon sosunu hazırlamak için isiya dayanıklı bir kaba sos malzemelerini ekleyin.

İç su dolu bir kabin içine yerleştirip, benmari usulü karıştırarak pişirin.

Sosun soğuması için kenarda bekletin.

Servis yapacağınız zaman cheesecakein üzerine limon sosunu dokun.

Dilimleyerek servis yapın.