

Muffin Cheesecake

Malzemeler

1 paket yulaflı bisküvi
50 gr tereyağı
200 gr labne peyniri
50 ml çiğ krema
3 yemek k. toz şeker
1 tatlı k. mısır nişastası
1 paket vanilya
1 yumurta
1 yemek k. rendelenmiş limon kabuğu rendesi
1 yemek k. limon
1 limonun suyu
1 portakalın suyu
1,5 yemek k. nişasta
2 yemek k. şeker

Yapılışı

Muffin kalıplarına kağıt yerleştirin. Bisküvileri mutfak robotunda çekerek un haline getirin. Tereyağını eritip ekleyerek iyice karıştırın ve kalıplara paylaştırıp kasığın tersiyle üzerlerine bastırın.

Labne peyniri, vanilya, krema ve şekeri mikserle çırpın. Nişasta, limon kabuğu, limon suyu ve yumurtayı ekleyip iyice karıştırın.

Karışımı bisküvi tabanının üzerlerine paylaştırarak 160C'ye ayarlanmış fırında 20-25 dk. pişirin.

Portakal ve limonu sıkıp bir bardağa koy. Üzerini suyla tamamlayarak 1.5 su bardağına tamamla. Butun malzemeyi küçük bir tencereye al ve çırpma teliyle karıştırarak karıştırarak pişir. Koyu olacak olursa bir miktar su ilavesiyle acabilirsiniz. Sosun kabuk bağlamaması için kek bir yandan soguyana kadar ara ara sosu karıştır. Keki fırından çıkar ve sosu üzerine dok. Buzdolabına kaldır. Üzeri tamamen soguyana acık kalsin. Sonra üzerini orteabilirsiniz. Ertesi gün servis yapabilirsiniz.