

Cheesecake (Süzme yoğurtlu)

Yaklaşık 12 dilim



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 tutam tuz
Yaklaşık 3 - 4 yemek kaşığı su
75 g tereyağı

Krema:

3 yumurta akı
3 yumurta sarısı
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 limon kabuğu rendesi
2 - 3 yemek kaşığı limon suyu
1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
750 g süzme yoğurt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

1 Hamurun hazırlanışı:

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, tuz, su ve tereyağını ilave edip iyice yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 20 dakika bekletin.

2 Şekillendirme ve pişirme:

Kalıbı tereyağı veya margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda hamuru buzdolabından çıkarıp 2-3 dakika bekletin. Yarısını kalıbın tabanına bastırarak yayın. Kalan hamuru kalıbın kenarlarında 4-5 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde bastırarak yayın. Çatal yardımı ile 10-12 yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın.



③ Kremanın hazırlanışı ve pişirme:

Yumurta aklarını cam veya metal bir kaba alın. Mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar yaklaşık 3 dakika çırpın.

Yumurta sarıları ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilin, limon kabuğu rendesi, limon suyu, toz halindeki pudingi ve süzme yoğurdu ilave edip mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Çırdığınız yumurta aklarını ekleyip tahta kaşık veya spatula ile köpüğünü söndürmeden yavaşça karıştırın. Kalıptaki tabanın üzerine döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: 40 - 45 dakika

Fırından çıkarıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabına alın ve 4-5 saat bekletin. Cheesecake'i kalıbından çıkarıp dilimleyerek servis yapın.

