


Cheesecake

Yaklaşık 6 - 8 dilim

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Krema:

- 0,5 çay bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Jelatin
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 kutu tam yağlı taze beyaz peynir (200 g)
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 2 su bardağı krema
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Taban için:

- 125 g yulafli bisküvi
- 50 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 0,5 çay bardağı su
- 1 çay bardağı frenk üzümü

Kalıp:

- Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

1 Ön hazırlık:

Sütü bir cam kaseye alın. Üzerine jelatini ekleyin ve birkaç kez karıştırın. Daha büyük bir cam kaseye içine sıcak su doldurun ve jelatinli süt kasesini içine su kaçmayacak şekilde oturtun. Jelatin iyice eriyinceye kadar karıştırın, sudan alın ve soğumaya bırakın.

Yoğurdun fazla suyunu süzmek için bir süzgece alın ve bekletin.

2 Tabanın hazırlanışı:

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Tereyağı kısık ateşte eritin. 3 yemek kaşığı süt ile birlikte bisküvilere ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.

3 Kremanın hazırlanışı:

Peynir ve pudra şekerini bir kaba alın. Spatula yardımı ile sulanmaması için yavaş bir şekilde pürüzsüz bir yapı elde edinceye kadar yaklaşık 1 dakika karıştırın. Beklettiğiniz yoğurdu ekleyin ve 1 dakika daha aynı şekilde karıştırın. Kremayı ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Soğuyan jelatinli sütü ekleyip 1 dakika daha yavaşça karıştırın. Limon suyunu ekleyin ve bir iki kez daha yavaşça karıştırdıktan sonra kalıptaki tabanın üzerine alın. Üzerini düzeltin ve buzdolabında 3-4 saat bekletin.



4 Sosun hazırlanışı:

Toz şeker, nişasta ve suyu bir tencereye alın ve iyice karıştırın. Orta ateş üzerine alın ve kaynayıncaya kadar karıştırın. 1 dakika kaynadıktan sonra frenk üzümünü ilave edin. Ocağı kısın ve suyu azalıncaya kadar arada karıştırarak yaklaşık 1-2 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Cheesecake'in kenarını spatula ile ayırıp kalıptan çıkarın. Üzerine frenk üzümlü sos dökün ve dilimleyerek servis yapın.

