



Cheesecake Japon Usulü

Malzemeleri çok basit ve sizi doğru sonuca çok hızlı ulaştıracağını düşündüğüm harika bir tarif geliyor.

400 G Krem Peynir (2 Paket)

50 G Krem Labne Peynir (1/3 Paket)

30 G Süzme Yoğurt (2 Yk) 140 G

Toz Şeker (2/3 Ölçü)

1/2 Çubuk Vanilya

3 Yumurta + 2 Yumurta Sarısı 180

G Krema (3/4 Ölçü)

1 Fiske Tuz

32 G Un (1/4 Ölçü)

Fırın: 225 °C

18 cm çapında yuvarlak (altı boş veya dolu) kalıbı yağlı dağıt yerleştirerek hazırlayın.

Krem peynir, krem labne peynir, süzme yoğurt ve toz şekeri mikserde karıştırma ucuyla (veya elde spatula yardımıyla) pürüzsüz olana kadar karıştırın. Tüm yumurtaları bir kaseye kırın ve hepsini aynı anda bu karışıma ekleyin ve sadece karışana kadar düşük ayarda karıştırın. Tarifin en önemli yeri burası, karışıma hava katmak istemiyoruz, bu sebeple çok fazla karıştırmamak çok çok önemli!

Kremayı ve tuzu ekleyin, 15 saniye karıştırın. Unu ekleyin, 15 saniye karıştırın. Mikseri durdurun malzemelerin homojen olarak karıştığına emin olmak için spatula ile kontrol amaçlı karıştırın. Önceden hazırladığınız kalıba alın, hava kabarcıklarının yüzeye çıkabilmesi için kalını bir kaç kez nazıkçe tezgaha vurun.

225 °C fırında 15 dakika pişirin. Cheesecake'inizi 180 derece çevirin (eşit pişebilmesi için) fırını 180 °C ye düşürün ve 10

dakika daha pişirin. Fırını kapatın, 30 saniye kadar fırın kapağını açık tutup kapatın ve 5 dakika bu sıcaklıkta dinlendirin. Cheesecake'iniz neredeyse yanmış gibi kızarmış ama ortası hala hafifçe sallanıyor olmalı. Cheesecake'i fırından çıkarın, tezgahta 5 dakika dinlendirin. Bu sırada derin dondurucunuzda cheesecake için uygun bir yer ayarlayın! Zemine bir nihale koyun ve cheesecakeinizi derin dondurucuya yerleştirin (korkmayın sıcak kalıp derin dondurucunuzu bozamaz veya patlatmaz) 3 saat dinlendirin. Cheesecake'i çıkarın ve dilimleyin. 30 dakika sonra servise hazır hale gelecektir. Eğer cheesecake'inizin hepsini hemen tüketmeyecekseniz dilimler halinde skeç filme sarıp derin dondurucunuzda bekletebilirsiniz. Yemek istediğinizde tek yapmanız gereken derin dondurucudan çıkarıp 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirmek olacaktır.