

# San Sebastian Cheesecake

Toplam 295 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 13/10

Yanlış yüzeyli, içi kremamsı kalan Bask usulü cheesecake.

## Malzemeler

- 600 gr Krem peynir
- 300 ml Krema
- 4 adet Yumurta
- 1 su bardağı Şeker
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 paket Vanilin

## Yapılışı

1. Krem peyniri ve şekeri 3 dakika pürüzsüz çırpın.
2. Yumurta, krema, un ve vanilini sırayla ekleyin.
3. Karışımayağı kağıtla kaplı tava üzerine dökün.
4. Cheesecake'i 220°C fırında 45 dakika pişirin.
5. Oda sıcaklığında 1 saat dinlendirin, merkezi çökerken çatlamasın.
6. Kesmeden önce en az 3 saat soğutun.

### PÜF NOKTASI

Keki fırından aldığınız anda sıcakta sallanmalı soğurken kıvrılmıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuttuktan sonra kalınlık dilimleyip yanlarında sade kahveyle oda sıcaklığında sunun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten