PETITE GOURMETS

AMERIKAN

En İyi New York Stili Cheesecake

Krempeynir ve ekşi krema ile mükemmel New York Style Cheesecake tarifi. Zengin, kremsi doku ile en iyi tatlı için adım adım talimatlar.

30 min	1h 40min	2h 10min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 paket bisküvi
- 2 bardak şeker
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam tuz
- 250 g krem peynir
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 4 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 2 çay kaşığı taze limon suyu
- 2 çay kaşığı vanilya özü
- 1 bardak krema

Yapılışı

1. **Fırın ve kalıbı hazırlayın**

   Fırınınızı 175°C (350°F) ısıtın. Su banyosu sırasında suyun sızmasını önlemek için 23 cm'lik springform kalıbın alt ve yanlarını alüminyum folyo ile sarın.

2. **Tabanı yapın**

   2 paket graham cracker bisküvitini mutfak robotu veya merdane kullanarak ince kırıntı haline getirin. Kırıntıları 2 yemek kaşığı şeker, 3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı ve 1 tutam tuz ile bastırıldığında bir arada duracak şekilde karıştırın.

3. Kırıntı karışımını hazırlanmış springform kalıbın tabanına sıkıca ve eşit şekilde bastırın. Hafif altın rengi olana kadar 10 dakika pişirin, sonra çıkarın ve tamamen soğumaya bırakın.

4. Fırın sıcaklığını 150°C (300°F) düşürün. Tüm dolgu malzemelerini yaklaşık 30 dakika oda sıcaklığına getirin.

5. **Dolguyu yapın**

   250g krempeyiri büyük bir kapta elektrikli mikserle düşük hızda hiç topak kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz ve kremsi olana kadar yaklaşık 3 dakika çırpın.

6. Kalan 1 su bardağı şekeri yavaş yavaş ekleyin, düşük hızda sadece karışana kadar çırpın. Kase kenarlarını kazıyın.

7. 4 yumurtayı teker teker düşük hızda çırpın, bir sonrakini eklemeden önce her yumurtanın tamamen karışmasını bekleyin. 1 çay kaşığı vanilya ve 2 çay kaşığı limon suyu ekleyin, kısaca karıştırın.

8. 1 su bardağı ekşi krema ve 2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi spatula kullanarak nazikçe katlayın, sadece karışana kadar karıştırın. Aşırı karıştırmayın.

9. **Birleştirin ve pişirin**
Dolguyu soğumuş taban üzerine dökün ve üstünü düzleştirin. Hava kabarcıklarını çıkarmak için kalıbı tezgaha hafifçe 2-3 kez vurun.

10. Springform kalıbı büyük bir fırın tepsisinin içine yerleştirin. Springform kalıbın yanlarının yarısına kadar gelecek şekilde fırın tepsisine sıcak su dökün.

11. 1 saat 40 dakika, kenarlar sertleşene ve merkez hafifçe sallandığında hâlâ hafif titreşene kadar pişirin.

12. **Cool gradually**
Fırını kapatın ve kapıyı hafifçe aralık bırakın. Çatlamayı önlemek için cheesecake'i fırında 1 saat soğumaya bırakın.

13. Su banyosundan çıkarın ve oda sıcaklığında yaklaşık 2 saat tamamen soğutun. Sertleşene kadar en az 8 saat veya bir gece boyunca buzdolabında kapatmadan bekletin.

14. **Serve**
Cheesecake'i gevşetmek için kenarlar boyunca ince bir bıçak gezdirin, sonra springform halkayı çıkarın. Temiz, ılık bıçakla dilimleyin ve soğuk servis edin.

Besin Değerleri

485	9g	35g	35g	1g	32g	420mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi lezzet ve doku için tam yağlı, yüksek kaliteli krempeynir kullanın. Düşük yağlı versiyonlar daha az kremsi bir cheesecake ile sonuçlanır.

Pürüzsüz karışım ve topak oluşumunu önlemek için karıştırmadan önce tüm malzemeleri oda sıcaklığına getirin.

Dolgu eklendiğinde tabanın ıslanmasını önlemek için kabuğu önceden pişirin.

Çatlama yapabilecek aşırı hava almayı önlemek için mümkün olan en düşük hızda karıştırın.

Su banyosuna yerleştirmeden önce springform kalıbınızı alüminyum folyoya sararak suyun içeri sızmasını önleyin.

Pişirme sırasında fırın kapağını açmayın, çünkü sıcaklık değişimleri çatlamalara neden olabilir.

Cheesecake'i fırını kapatarak ve kapıyı hafifçe aralık bırakarak yaklaşık bir saat içerde bırakarak yavaş yavaş soğutun.

En iyi doku ve en kolay dilimleme için servis etmeden önce cheesecake'i en az 4 saat veya bir gece boyunca buzdolabında dinlendirin.