



BONUS TARIF

# Bask Cheesecake



*@lubovicveti*

## Merhaba!



Ben Lyuba Kuzmicheva, pasta Őefi ve bloggerım. Bu özel bonusu sizinle paylaşmaktan büyük mutluluk duyuyorum! Sadece abonelerime özel, daha önce kanalımda hiç yayınlamadığım eşsiz bir San Sebastian cheesecake tarifi hazırladım. Bu tarif, tatlı severler için gerçek bir hazine ve eminim çok beğeneceksiniz. Detaylı talimatlarımı ve ipuçlarımı izleyerek bu kusursuz cheesecake'i pişirme fırsatını kaçırmayın!

San Sebastian cheesecake Őu sıralar çok popöler! Tüm cheesecake'ler arasında en sıradışı olanı budur. En büyük özelliği hiçbir tabanının olmamasıdır. Dışında karakteristik yanık bir kabuk bulunurken, içi inanılmaz derecede kremi ve narin bir doku saklar. Bu arada, yanık kabuğu kesinlikle acı değildir!

Bu cheesecake hiçbir Őeyle kıyaslanamaz, mutlaka denemelisiniz!

# Malzemeler

Cheesecake çapı 18 cm, ağırlığı 1,3 kg

Sıvı krema (%33-36 yağlı) **350 g**

Büyük boy yumurta **230 g (yaklaşık 4 adet)**

Taze krem peynir (Sulu labne kullanmayın!) **600 g**

Şeker **120 g**

Mısır nişastası **25 g**

Limon suyu (1/2 limon) **15 g**

# Hazırlanışı

Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Şekeri mısır nişastası ile karıştırın. Yumurtaları bir bardakta, akı ve sarısı tamamen birleşip homojen bir karışım olana kadar çırpma teli ile çirpin. Şeker ve nişasta karışımını krem peynire ekleyin ve iyice ezin. Yumurtalı karışımı azar azar, her defasında pürüzsüz olana kadar iyice karıştırarak ekleyin. Son olarak limon suyunu ekleyip karıştırın.



Pişirme kalıbının içini, tabanı ve kenarları tamamen kaplanacak şekilde büyük bir parça pişirme kağıdı (yağlı kağıt) ile kaplayın. Eğer pasta çemberi kullanıyorsanız, önce alüminyum folyo ile bir taban yapmalı, ardından pişirme kağıdını içine

yerleştirmelisiniz. Sonuç olarak, pişirme işlemi kalıbın içindeki kağıttan bir kalıpta gerçekleşir. Karışımı hazırladığınız kalıba dkn.

Pişirme, sonucun büyük ölçüde bağlı olduğu, belki de en önemli ve en zor aşamadır! Beklenen sonuç; yanık bir kabuk, cheesecake'in alt ve st kısmında ince yoğun bir doku ve içi yumuşacak, kremi bir merkezdir. Buradaki zorluk, kremi dokuyu korurken o kavrulmuş kabuğu elde edebilmektir. Cheesecake'i biraz fazla pişirseniz sıradan bir fırın tatlısına dönüşür. Dokusu yoğunlaşır ve pek bir özelliği kalmaz. Ancak yeterince pişirmezseniz, San Sebastian cheesecake'ini meşhur yapan ve altında en narin lezzeti saklayan o karakteristik kabuğu elde edemezsiniz.



İstenilen sonuca ulaşmak için, büyük ölçüde kendi fırınınızın özelliklerine bağlı olacak doğru sıcaklık ve pişirme süresi dengesini bulmanız gerekir. Birden fazla deneme yapmanız gerekebilir! Cheesecake yüksek sıcaklıklarda, 230 °C\*'de pişirilir. Süre 30-35 dakikayı geçmemelidir. Bu süre zarfında yanık kabuğu elde etmeniz gerekir. Benim yöntemim şöyle: 20 dakika normal alt-üst ısıtma ayarında, ardından 10 dakika hava fritözü (fanlı/ızgara) ayarında pişiriyorum. Fanlı (konveksiyon) veya üst ızgara ayarı da olabilir. Kabuk belirgin şekilde kızardığında (yandığında) cheesecake hazırdır. Daha kısa sürede de hazır olabilir. Dışarıdan bakıldığında cheesecake çok sallandığı için çökmüş gibi görünebilir. Ama asıl önemli olan bundan korkmamak ve daha fazla pişirmeye çalışmamaktır, aksi takdirde yoğun bir keke dönüşür. Pişirme sırasında cheesecake oldukça kabarır, ancak soğuduktan sonra tekrar inecektir.

Önce oda sıcaklığında tamamen soğumasını bekleyin, ardından yaklaşık 6 saat buzdolabına kaldırın. Cheesecake hazır.

Cheesecake çeşitli soslar, orman meyveleri ve çikolata sosları vb. ile servis edilebilir. Ancak eşsiz dokusundan ve narin kremesi tadından dikkati dağıtacak hiçbir şey olmadığında, sade haliyle de bir harikadır!

---

\* Tüm sıcaklıklar Santigrat (°C) cinsinden verilmiştir.

Fahrenheit'a (°F) dönüştürmek için sayıyı 1,8 ile çarpıp 32 eklemeniz yeterlidir.

## Beni takip edin



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

Blog



Bot-Hesaplayıcı

Kalıp dönüştürücü



Instagram

@lubovicveti

*Lyuba*

LYUBA KUZMİCHEVA