

Pişmeyen (No Bake) Cheesecake

Graham krekerli tabanı ve kremli dolgusu olan kolay pişirmeden cheesecake tarifi. 3 saatte hazır, fırın gerekmiyor. Her durum için mükemmel!

20 min

HAZIRLIK

20 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 tutam tuz
- 1 bardak krem şanti
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 bardak krem peynir
- 1 çay kaşığı taze limon suyu
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 bardak çilek

Yapılışı

- Tabanı Hazırlayın**

1 su bardağı graham krekeri mutfak robotunda yaklaşık 30 saniye boyunca ince kırıntı haline gelene kadar işleyin.
- 2 yemek kaşığı tereyağını mikrodalda sıvı olana kadar 20-30 saniye eritin.
- Eritilmiş tereyağı ve 1 tutam tuzu graham kreker kırıntılarına ekleyin ve karışım ıslak kum gibi görüne ve sıkıştırıldığında bir arada durana kadar 5-6 kez çırpın.
- Karışımı 9 inçlik kelepçeli kalıba aktarın ve ölçü kabının arkasını kullanarak tabanı ve kenarları 1 inç yükseklikte sıkıca bastırın.
- Dolguyu hazırlarken tabanı 30 dakika dondurucuya koyun.

6 Dolguyu Hazırlayın

1 su bardağı ağır kremayı elektrikli mikserle orta-yüksek hızda yaklaşık 2-3 dakika sert tepe oluşana kadar çırpın.

7 Çırpılmış kremayı ayrı bir kaseye aktarın ve buzdolabına koyun.

8 1 su bardağı krem peynir ve 1 su bardağı pudra şekerini aynı karışım kasesinde orta hızda yaklaşık 3 dakika tamamen pürüzsüz ve kabarık olana kadar çırpın.

9 Krem peynir karışımına 1 çay kaşığı vanilya özütü ve 1 çay kaşığı limon suyu ekleyin ve karışana kadar 30 saniye çırpın.

10 Soğutulmuş çırpılmış kremayı krem peynir karışımına lastik spatula kullanarak nazik süpürme hareketleriyle çizgi kalmayacak şekilde sadece karışana kadar yavaşça katlayın.

11 Birleştirin ve Dondurun

Tabanı dondurucudan çıkarın ve dolguyu hazırlanmış kalıba kaşıkla alarak, ofset spatula ile kenarlara kadar eşit şekilde yayın.

12 Streç filmle kaplayın ve tamamen sertleşene ve dokunuşa sert hissedilene kadar buzdolabında en az 4 saat veya gecelik bekletin.

13 Serve

Cheesecake'i serbest bırakmak için kenarları çevresinde ince bir bıçakla gezdirin, ardından kelepçeli halkayı çıkarın ve her kesim arasında bıçağı temizleyerek dilimlerin.

İpuçları

Daha kolay karışım ve pürüzsüz doku için oda sıcaklığında krem peynir kullanın. Soğuk krem peynir giderilmesi zor topaklar oluşturabilir.

Ağır kremayı krem peynir karışımına eklemeyen önce sert tepe oluşana kadar çırpın. Bu, cheesecake'in donduğunda şeklini korumasını sağlar.

Çikolatalı versiyon için tabanı çikolatalı graham krekerleriyle değiştirin veya dolguya 3 yemek kaşığı kakao tozu ekleyin.

Kolay çıkarma için tavainızı yağlı kağıtla kaplayın. Cheesecake'i zahmetsizce kaldırmak için biraz taşan kısım bırakın.

Çırpılmış kremayı ekledikten sonra fazla karıştırmayın. Nazik katlama hareketleri, pişirmeden cheesecake'e karakteristik hafif dokusunu veren havadar yapıyı korur.

Daha iyi sonuçlar için karışım kabınızı ve çırpıcılarınızı krem çırpmadan önce 15 dakika dondurucuda soğutun.

Temiz dilimler için bıçağınızı ılık suya batırın ve her kesim arasında temizleyin.

Lezzeti canlandırmak ve cheesecake'in daha iyi donmasını sağlamak için bir yemek kaşığı limon suyu ekleyin.