

Çıtır Çikolatalı Cheesecake

toplam süre **100 dak.** 5 dak. hazırlık süresi **95 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.701 kJ / 406 kcal

Yağ: **19,8 gr** Protein: **14,1 gr**
Karbonhidrat: **41,4 gr**

MALZEMELER

12 porsiyon

Taban için:

- 120 gr** tereyağı
- 60 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
- 80 gr** şeker
- 60 gr** ince çekilmiş badem
- Süsleme için:**
- 60 gr** sütlü çikolata
- 2** paket vanilyalı puding tozu
- 200 gr** şeker
- 60 gr** yumuşak tereyağı
- 2** yumurta
- 1 kg** az yağlı quark (veya labne peyniri)
- 200 ml** bademli içecek (veya normal süt)
- 4 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Fermente Tatlı Soya Sosu
- Üst malzeme için:**
- 15 gr** ce çekilmiş bad
- 15 gr** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Fırın önceden 180°C üst/alt ısıda (160°C konveksiyon) ısıtılır ve yuvarlak bir kek kalıbına (Ø 28-30 cm) pişirme kağıdı yerleştirilir. Tereyağı sıvı olana kadar ısıtılır. Panko ekmek kırıntıları şeker, eritilmiş tereyağı ve bademle karıştırılır, kek kalıbının dibine yayılır, iyice bastırılıp önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir.

Adım 2

Üst malzeme için çikolata kabaca doğranır ve sıcak su banyosu üzerinde bir kasede eritilir.

Adım 3

Vanilyalı puding tozu, şeker ve tereyağı karıştırılır. Yumurta, quark, bademli içecek ve tatlı soya sosu (alternatif olarak soya sosu + şeker) eklenir, pürüzsüz bir krema elde edinceye kadar karıştırılır ve 100 g'ı kenara alınır. Açık renk krema önceden pişirilmiş tabana yayılır.

Adım 4

Çikolata, kenara ayrılan krema ile karıştırılıp bir yemek kaşığı ile açık renk kremanın üzerine noktalar şeklinde yerleştirilir ve dikkatlice mermer deseni verilir.

Adım 5

Üst malzeme için badem ve panko ekmek kırıntısı karıştırılır, pastanın üzerine serpilir ve yakl. 50

dakika daha pişirilir.

Adım 6

Kek kalıpta yaklaşık 2 saat bir tel ızgara üzerinde soğumaya bırakılır, ardından kek kalıbının halkası çıkarılır ve kekin tamamen soğuması beklenir. Çikolatalı cheesecake dilimlere kesilir ve servis yapılır.