

# Meyve esintili matcha'lı cheesecake

toplam süre **415 dak.** 15 dak. hazırlık süresi **40 dak.** pişme süresi **360 dak.** soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**5.497 kJ / 1.313 kcal**

Yağ: **85 gr** Protein: **21 gr**  
Karbonhidrat: **115 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

**Kek tabanı:**

**120 gr** kakaolu bisküvi

**70 gr** tereyağ

**Cheesecake:**

**250 gr** krem peynir

**1 yemek** matcha çayı

**kaşığı**

**60 gr** pudra şekeri

**40 gr** buğday unu

**1 tatlı kaşığı** limon kabuğu rendesi

**1 tatlı kaşığı** portakal kabuğu rendesi

**1** yumurta

**120 ml** ekşi krema

**20 gr** kuru üzüm

**20 gr** kuru kıvılcık

**20 gr** kuru kayısı

**30 ml** [Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)

**Süslemek için:**

**20 gr** tuzlu badem

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

**120 gr** kakaolu bisküvi - **70 gr** tereyağ

Tereyağını eritin ve bisküvileri de ekleyerek mutfak robotunda karıştırın. Ardından 18 cm çapında bir kalıba yerleştirin. Buzdolabında 30 dakika kadar dinlendirin.

**Adım 2**

**250 gr** krem peynir - **1 yemek kaşığı** matcha çayı -

**60 gr** pudra şekeri - **40 gr** buğday unu - **1 tatlı**

**kaşığı** limon kabuğu rendesi - **1 tatlı kaşığı**

portakal kabuğu rendesi - **1** yumurta - **120 ml** ekşi

krema - **20 gr** kuru üzüm - **20 gr** kuru kıvılcık - **20**

**gr** kuru kayısı - **30 ml** [Kikkoman Doğal Olarak](#)

[Fermente Soya Sosu](#)

Krem peyniri, matcha çayı, pudra şekeri, buğday

unu, limon kabuğu rendesi, portakal kabuğu

rendesi, yumurta ve ekşi kremayı pürüzsüz bir

kıvam alıncaya kadar karıştırın. Ardından küçük

küçük doğradığınız kuru meyveleri ekleyin.

Kikkoman Soy Sauce ile lezzetlendirin.

**Adım 3**

**20 gr** tuzlu badem

2. adımdaki karışımı ilk adımda dolapta

beklettiğiniz kek tabanına dökün ve 160 °C'de

yaklaşık 40 dakika kadar pişirin. Ardından

buzdolabında 6 saat dinlendirin.

Dilimleyerek servis yaparken, son olarak tuzlu bademlerle süsleyin.