KIKKOMAN

Turna Yemişli, Karamelli, Fındıklı ve Bal Kabaklı Cheesecake

toplam süre **90 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi **70 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.775 kJ / 663 kcal

Yağ: **49 gr** Protein: **15 gr**
Karbonhidrat: **38 gr**

MALZEMELER

8 porsiyon

Kek Hamuru İçin

150 gr	tam tahıllı kurabiye/bisküvi
30 gr	erimiş tereyağı
1 tatlı kaşığı	kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

Cheesecake İçi İçin

100 gr	beyaz çikolata
40 gr	tereyağı
700 gr	süzme cottage cheese (alternatif olarak lor peyniri kullanabilirsiniz)
3	adet yumurta
150 gr	balkabağı püresi
2 yemek kaşığı	kurutulmuş turna yemişi

Karamel İçin

100 gr	toz şeker
1 yemek kaşığı	tereyağı
200 gr	krema
1 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Ek olarak

100 gr	fındık

HAZIRLANIŞ

Adım 1

150 gr tam tahıllı kurabiye/bisküvi - **30 gr** erimiş tereyağı - **1 tatlı kaşığı** rendelenmiş portakal kabuğu
Fırını önceden 180 dereceye ısıtın. Kurabiyeleri ufalayın, erimiş tereyağı ve portakal kabuğu rendesi ile karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı pişirme kâğıdı serilmiş bir kek kalıbına yayın ve 10 dakika kadar fırında pişirin. Piştikten sonra soğumaya alın.

Adım 2

100 gr beyaz çikolata - **40 gr** tereyağı - **700 gr** süzme cottage cheese (alternatif olarak lor peyniri kullanabilirsiniz) - **3** adet yumurta - **150 gr** balkabağı püresi
Çikolata ve tereyağını iki katlı bir tencerede ya da benmari usulü ile kaynar suyun içinde tuttuğunuz bir tencerede eritin. Eridikten sonra soğumaya bırakın. Peyniri yumurta ve balkabağı püresi ile karıştırın.

Adım 3

2 yemek kaşığı kurutulmuş turna yemişi
Tereyağıyla erimiş çikolatayı ve kurutulmuş turna yemişlerini peynire ekleyin. Malzemeleri iyice karıştırın ve önceden pişirdiğiniz kek hamuru üzerine dökün. Ardından 180 dereceye ısıttığınız fırında 1 saat boyunca pişirin. Pişirme işlemi bittikten sonra kapağını hafifçe aralık bıraktığınız fırının içinde soğumaya bırakın.

Adım 4

100 gr toz şeker - **1 yemek kaşığı** tereyağı - **200 gr** krema - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Şekeri pürüzsüz ve yapışmaz bir tavaya eşit bir şekilde yayın ve eriyene kadar orta ateşte karıştırmadan pişirin. Ardından tereyağını ekleyin ve silikon bir çırpma teliyle kuvvetlice çırpın. Çırpmaya devam ederken yavaş yavaş kremayı ve soya sosunu ekleyin. Kıvamı sertleşene kadar 2-3 dakika daha pişirin.

Adım 5

100 gr fındık

Soğuyan pastanın üzerine karameli dökün ve fındıkla süsleyin. Afiyet olsun.