

Turna Yemişli, Karamelli, Fındıklı ve Bal Kabaklı Cheesecake

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
2775 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 kurutulmuş turna yemişi
kaşığı

Karamel İçin

100 gr toz şeker

1 yemek tereyağı

kaşığı

200 gr krema

1 yemek Kikkoman Doğal Olarak

kaşığı 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.