

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 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.