

# Soğuk Cheesecake



## Malzemeler: (12 kişilik)

1. Beyaz krem peynir (600 gr)
2. Yoğurt (400 gr)
3. Çırpılmış Krema (1 kg)
4. Yumurta (8 adet)
5. Süt (500 ml – ½ litre)
6. Şeker (400 gr)
7. Yaprak jelâtin (15 adet)
8. Limon kabuğu rendesi (1 adet – ince rendelenmiş)
9. Portakal kabuğu rendesi (yarım – ince rendelenmiş)

## Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Şekerle sütü kaynatınız.
2. Yumurta sarılarını çırpılmış süte ilave edip süte yediriniz.
3. Bir kap içinde jelatinleri ıslatıp 10-15 dakika bekletiniz.
4. Jelatinlerin suyunu süzüp bir kaptaki ısıtarak eritiniz.
5. Erimiş jelatinleri soğutmadan sütlü karışıma ilave ediniz.
6. Diğer tüm malzemeleri ilave edip karıştırınız.
7. Altı boş olan cheesecake kalıbının altına alüminyum folyo seriniz.
8. Kalıbın altına browni, bademli, bisküvi veya pandispanya koyunuz.
9. Hazırlanan cheesecake derin dondurucuya koyup 1 gün dondurunuz.
10. Afiyet olsun...

**NOT:** “Soğuk Chees cake” dondurarak hazırlanan bir tatlı çeşididir.