
Kolay mandalinalı cheesecake

Bu çok basit bir kek tarifi.

Aşağıdaki malzemelere ihtiyacınız var:

- 125 gram margarin
- 100 gram şeker
- 2 yumurta
- 1 paket puding tozu (vanilya veya çikolata)
- 500 gram lor
- 1 kutu mandalina

Öncelikle yumurta ve şekerini iyice karıştırıyoruz. Bu kütle köpüklü olmalıdır. Daha sonra yumurtaları, puding tozunu ve quark'ı ekleyin. Bunlar birbirine karıştırılır. Daha sonra mandalina konservesinin yarısı hamura eklenir.

Şimdi her şey yağlanmış kelepçeli bir tavaya konur ve 180 derecede yaklaşık 45 dakika ila 1 saat kadar pişirilir.

Kek soğuyana kadar beklemeniz gerekiyor.

Sonunda kalan mandalinalar kekin üzerine eklenir.