



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CHEESECAKE

1 paket kakaolu bisküvi
2 çorba kaşığı tereyağı
400 gr labne peyniri
200 gr krema
2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
100 ml krema

Cheesecake tabanı için rondodan geçirilmiş bisküvileri ve erittiğiniz tereyağını karıştırın. Bu karışımı kalıbına bastırarak yayın. Labne peynirini ve kremayı kıvam alana kadar çırpın. İçine toz şekeri, vanilya ve unu ekleyip biraz daha çırpın. En son yumurtaları ekleyerek karıştırın. Çırpma kabınızı tezgaha vurarak içindeki hava kabarcıklarının çıkmasını sağlayın. Karışımı bisküvi tabanının üzerine döküp, önceden ısıtılmış fırında pişirin. (Pişme süresi 40 dakika ile bir saat arası sürebilir.)

ÜST SOS: Kremayı kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın ve ocaktan alın. İçine parça çikolatalarınızı atın ve çırpma teliyle karıştırın. Oda sıcaklığına gelmiş cheesecakenizin üzerine dökün. Cheesecake en az 9 – 10 saat buzdolabında dinlendirin.