ÇİLEKLİ CHEESECAKE

2 paket kakaolu bisküvi
50 gr yumuşatılmış tereyağı
2 kaşık İçim Süt
2 paket İçim Labne Peyniri (400 g)
1 paket İçim Çilek Aromalı Puding
1 paket İçim Sade Krem Şanti
3 su bardağı soğuk İçim Süt
2 çorba kaşığı sade toz jöle
4 çorba kaşığı sıcak su
1 kase doğranmış çilek

Bisküvileri ufalayıp tereyağı ve 2 kaşık sütle yoğurun. 20 cm çapında kelepçeli kalıbın dibine yerleştirip buzdolabına koyun.
2 bardak soğuk sütle pudingi pişirip soğutun. İçine İçim Labne'yi ekleyip mikserle çırpın. Toz krem şantiyi, 1 bardak soğuk sütle çırpıp karışıma ekleyin. Jöleyi sıcak suyla eritip biraz ılıtın ve karışıma ekleyip mikserle çırpın. Doğranmış çilekleri ilave edip karıştırın. Karışımı bisküvi tabanının üzerine doldurun. Buzluğa kaldırıp 2 saat bekletin. Donduktan sonra çemberden çıkarıp üzerini taze çilek dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:66082 • adı:Çilekli Cheesecake • gönderen:küçük ev • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:22