ELMALI CHEESCAKE

6 adet çikolatalı gofret,
50 gram margarin,
200 gram labne peyniri,
1 su bardağı tozşeker,
3 çorba kaşığı un,
3 adet yumurta,
200 gram krema,
2 çay kaşığı vanilya,
2 adet elma,
200 gram çikolata

Çikolatalı gofretleri çok küçük parçalara bölün ve oda sıcaklığındaki margarinle karıştırın. 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Bir mikser yardımıyla labne peynirini iyice çırpın. Ardından şekeri ve unu ekleyin. Hepsi iyice karışana dek çırpın. Üzerine yumurtaları da ekleyip iyice karıştırın.
Kremanın yarısını ve vanilyayı da katıp tekrar karıştırın. Son olarak kabukları soyulmuş elmaları patates cipsi inceliğinde dilimleyip karışıma katın ve karıştırın. Hazırladığınız karışımı, kalıpta soğumuş gofretlerin üzerine dökün. Fırına verip 1 saat kadar pişirin. Çıkarıp soğumaya bırakın. 200 gram çikolatayı benmari usulü eritin. Üzerine kremanın kalan kısmını ekleyip iyice karıştırın.
Bu karışımı cheesecakein üzerine dökün. Buzlukta dondurun. Çikolata donduktan sonra dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17890 • adı:Elmalı cheescake • gönderen:selva17 • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:51