



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CHEESECAKE

Oktay Usta

Alt taban için:

1 paket pötiör bisküvi

100 gr. tereyağı

Kreması için:

1 paket labne peyniri

3 çorba kaşığı susuz yerinden yoğurt

1 su bardağı toz şeker

2 adet yumurta

4 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

Üzeri için:

200 gr. çikolata

1 su bardağı krema

Bisküvileri robotta parçalayıp bir kaba alıyoruz. Üzerine erimiş tereyağını döküp karıştırıyoruz. Pasta çemberinin altına yağlı kağıt sarıp fırın tepsinin içine alıyoruz. Bisküvili karışımı pasta çemberine koyup, yayıp, elimizle bastırıyoruz.

Kremanın hazırlanışı: Karıştırma kabına yumurtayı kırıp şekerini döküyoruz. Unu, labne peynirini, yoğurdu, vanilyayı katıp, çırpıp, karıştırıyoruz. Bisküvili karışımın üzerine döküp, 170 derecelik fırında 15-20 dk. pişiriyoruz. Fırından çıkan kekimizi soğumaya bırakıyoruz.

Çikolata sosunun hazırlanışı: Kremayı küçük bir tavada kaynatıyoruz. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp, üzerine hemen çikolataları döküp, karıştırıyoruz. Ilması için 5 dk. bekletiyoruz. Bu karışımı çemberin içindeki pişmiş olan kekin üzerine döküyoruz. Soğuması için 1 gece buzdolabında bekletiyoruz.

Servis yapmadan önce, tabandaki yağlı kağıdı alıyoruz ve servis tabağının içine koyuyoruz. İnce ve sivri uçlu bıçakla, kekin çıkması için, çemberimizin kenarlarından bıçakla çeviriyoruz. Keki dikkatlice çemberden çıkartıyoruz. İstedığınız kişi sayısına göre dilimleyip, servis yapıyoruz.

Not: Kekin üzerindeki çizgileri yapmak için, kaşıkla kremadan döküp kürdanla şekiller veriyoruz.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017