



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU ÇİKOLATALI CHEESECAKE

1 paket fındıklı bisküvi
1 paket kakaolu bisküvi
100 g Sana yağı
5 yemek kaşığı bal
Kreması İçin:
1 paket muzlu jöle
2 paket toz krem şanti
1 su bardağı süt
1 kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme
½ adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi
1 su bardağı ılık su jölesi
1 paket Çikolata rendesi
2 adet muz
½ su bardağı iri çekilmiş fındık
½ su bardağı iri çekilmiş ceviz

1. Bisküvisi için; 2 paket bisküviyi mikserde un haline getirin. Un haline gelen bisküvileri, açılır kapanır kek kalıbına dökün.
2. Küçük bir tavada Sana yağını eritip, 5 yemek kaşığı balı içine karıştırdıktan sonra bir taşım pişirin.
3. Hazırladığınız sosu, kalıbın içindeki çekilmiş bisküvilerin üzerine döküp, iyice karıştırın.
4. Bisküvilerin üzerine iyice bastırıp, düzelttikten sonra, buzdolabında 1 saat bekletin.
5. Muzlu jöleyi 1 su bardağı sıcak suda eritip karıştırın.
6. Derin bir kâse içinde 2 paket toz krem şantiyi, portakallı jöleyi, 1 su bardağı sütü, ½ limonun suyunu ve rendelenmiş kabuğunu mikserle iyice çırpın. Daha sonra içine Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürme ilave edip, karıştırın.
7. Karışımı buzdolabında beklettiğiniz bisküvi katının üzerine döküp düzeltin. Daha sonra üzerine iri çekilmiş ceviz ve fındığı serpin. En son olarak dilimlenmiş muzları dizip rendelenmiş çikolatayı serpin. Buzdolabında en az 4 saat bekletin. (isterseniz buzlukta da beklebilirsiniz.)