



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE SOSLU CHEESECAKE

Merve Nur Demir

2 paket yulaflı bisküvi
150 gram margarin veya tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 paket vanilya
1 kutu labne peyniri
250 gram vişne
1 çorba kaşığı nişasta
Sosu için:
5 kaşık toz şeker (Vişnenin ekşiliğine göre)

Krema hazırlanışı: Şeker, yumurta ve yoğurt bir kaptan çırpılır. Beyaz köpük halini aldığı zaman içine vanilya ve labne peyniri eklenir tekrar çırpılır.

Hamurun hazırlanışı: Bisküviler mutfak robotunda hafif diri kalacak şekilde öğütülür. Tereyağı eritilir ve farklı bir kaba alınmış bisküvilerin üzerine dökülür. Yağ ve bisküviler harmanlanır. Kelepçeli kalıba yağlı kağıt yerleştirilir. Bisküviden hazırladığımız taban kaba dökülür ve düz olacak şekilde bastırılır. Krema üzerine dökülür ve 180 derecelik fırında pişmeye bırakılır.

Sosun hazırlanışı: Vişneler 5 kaşık şeker ve 1 kaşık nişastayla kısık ateşte kaynatılır. Sonra soğumaya bırakılır. Pişen cheesecake tabanı fırından çıkarılır. Üzerine vişne sosu dökülür.

