



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ CHEESECAKE

Funda Irmak Yılmaz

1,5 paket burçak bisküvi
75 gram tereyağ
Orta kat için;
2 paket PINAR labne peyniri
1 paket vanilya
3 yumurta
1 su bardağı şeker
Sosu için;
dondurulmuş vişne
1 su bardağı vişne suyu
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı şeker

Bisküviler un haline gelene kadar robotta çekin. Erimiş yağ ile karıştırıldıktan sonra kelepçeli kalıba yayılıp sıkıştırın.

PINAR Labne peyniri, yumurta, şeker ve vanilya beş dakika çırpıp bisküvilerin üzerine dökün.

170 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Vişneler kekin üzerine koyun. Vişne suyu, nişasta ve şekeri kaynatıp üzerine dökdükten sonra 1 gece buzdolabında dinlendirip servis edin.