



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ CKEESECAKE

Koray Işık

200 Gram Vişne püresi (İsteyen hazır alabilir)
1,5 Paket Pınar Labne
3 Adet Yumurta Sarısı
225 Gram Toz Şeker
400 Gram Pınar Krema
3 Adet Jelatin
Alt Bisküvisi İçin ;
1 Paket Yulafli Bisküvi
50 Gram Pınar Tereyağ
20 Gram Pudra Şekeri

Jelatinleri bir kaptaki soğuk suda eritmeye koyun. Bir mayonez tenceresinde Pınar labne ve şekeri kabarcıncaya kadar çırpın. Daha sonra labneli karışımının içine yumurta sarılarını ve kremayı karışıma ekleyin. Jelatinler eridikten sonra labneli karışıma karıştırarak yedirin.

Ayrı bir yerde bisküviyi parçalara ayırın ve ardından pudra şekeri ve tereyağını bir hamur haline getirene kadar yoğurun. Daha sonra bisküvili karışımı kalıbın altına yayın ve labneli karışımı içine dökün. Dolapta soğumaya bırakın ve önceden ısıtılmış fırına 150 derecede 25 dakikaya atın. Ayrıca bir kaptaki vişne püresini şekerle birlikte eritin ve cheesecake'in üstüne dökün.

Not : Eğer fırın ev tipi davlumbaz fırınsa dikkat edin üstü fazla yanmasın. Ayrıca 1 gün süreyle dolapta bekletmenizi öneririm.