



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ LİMONLU CHEESE CAKE

- 1 paket limonlu jöle
- 1 su bardağı vişne
- 50 gr Sana Hamurışı
- 1 adet vanilya
- 1 Aldığı kadar limon kabuğu rendesi
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 paket krem şanti
- 2 adet kivi
- 10 adet damla çikolata
- 0.5 adet limon suyu
- 3 yemek kaşığı bal
- 1 su bardağı su
- 1 paket kepekli bisküvi
- 1 paket labne peyniri

Bisküvisi İçin: 1 1/2 paket kepekli bisküvi mikserde un haline getirin. Un haline gelen bisküvileri açılır, kapanır kek kalıbına dökün. Küçük bir tavada 5 yemek kaşığı Sana hamurışı margarini eritip, içine 3 yemek kaşığı balı karıştırdıktan sonra bir taşım pişirin. Hazırladığınız sosu, kalıbın içindeki un haline getirdiğiniz bisküvilerin üzerlerine döküp, iyice karıştırın. Bisküvilerin üzerine büyük bir kaşığın sırtı ile iyice bastırıp, düzelttikten sonra buzdolabında 1 saat bekletin. Limonlu tuz jöleyi kaseye döküp üzerine 1 su bardağı sıcak su ve 1 su bardağı soğuk su koyun. Çarpıcı yardımıyla iyice karıştırıp soğutun. Derin bir kase içinde 2 paket toz krem şantiyi, yarım limonun suyunu ve rendelediğiniz kabuğunu, süzme yoğurdu, hazırladığınız limonlu jöleyi ve vanilyayı ilave edip mikserle iyice çirpin. Daha sonra içine labne peynirini ilave edip karıştırın. Karışımı buzdolabında beklettiğiniz bisküvi katının üzerine döküp, buzlukta en az 2 saat bekletin. Hafifçe katılaşmaya başlayan tatlının üzerini çekirdeksiz vişneler, damla çikolatalar ve kivi dilimleri ile süsleyip bu sefer buzluk yerine buzdolabına koyup en az 2 saat bekletin. Toplam süre buzluk ve buzdolabında olmak üzere 2[?]şer saatten 4 saattir. Buzluk yoksa normal buzdolabında tatlıyı 6 saat bekletip katılaştırabilirsiniz. Limonlu ve meyveli Cheese Cake[?]in üzerine en son olarak arzuya göre çikolata sos ve dondurma koyarak dilimledikten sonra soğuk olarak servis edin.