



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ SOĞUK CHEESECAKE

Taban için:

1.5 paket Çifte Kavrulmuş Ülker Pötibör Bisküvi

2-3 çorba kaşığı süt

50 gr tereyağı veya margarin

Kek için:

1 paket labne peyniri

1 çay bardağı tozşeker

2 çay bardağı süt kreması

1 paket vanilya

3 çorba kaşığı vişneli toz jöle

3 çorba kaşığı kaynar su

- Pötibör bisküvileri mutfak robotunda çekerek toz haline getirin.
- Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin toz halindeki bisküviye ekleyip önce parmak uçlarınızla karıştırın, sonra elinizle yoğurun. 2-3 kaşık süt ekleyip hamur halini alana kadar yoğurmaya devam edin.
- Bisküvi hamurunu 18-20 cm çapında kelepçeli kalıbın dibine döşeyin. Buzdolabında 10 dakika bekletin.
- Labne peyniri, krema ve tozşeker bir kaba alıp mikserle çırpın. 3 kaşık kaynar suda 3 kaşık toz jöleyi eritin. Ilıncaya kadar karıştırıp peynirli malzemeye ekleyin. Hızlıca karıştırıp kalıbı dolaptan alı ve içine doldurup kalıbı derin dondurucuda 2 saat bekletin.
- Servisten yarım saat kadar önce kalıbı dolaptan çıkarın. Çemberden çıkarılacak kadar çözüldükten sonra kalıptan dikkatlice çıkarıp servis tabağına alın ve üzerini vişne taneleriyle süsleyin. Dilimleyip soğuk olarak servis yapın.