VİŞNELİ SOĞUK CHEESECAKE

1.5 paket Ülker Sade Pötibör
50 gr margarin
3 çorba kaşığı soğuk süt
2 çorba kaşığı tozşeker
1.5 kutu (300 gr) labne peyniri
1 su bardağı krema
2 çay bardağı tozşeker
1 adet yaprak jelatin (veya 2 çorba kaşığı jöle)
1 su bardağı taze vişne

Vişneleri yıkayıp saplarını ve çekirdeklerini ayıklayın. Bir tencereye koyup üzerine 1 çay bardağı kadar su ve 2 kaşık toz şeker ilave edin. Vişneler yumuşayana kadar yaklaşık 15 dk pişirin. Soğumaya bırakın.
Bisküvileri mutfak robotunun doğrayıcısında ufalayın. Bir kabın içinde margarin ve süt ekleyerek yoğurup cheesecake tabanını hazırlayın. 18 cm çapında kelepçeli bir kek kalıbının dibine hazırladığınız bisküvi hamurunu elinizle bastırarak döşeyin. 180 derece fırında 10-12 dk pişirip soğumaya bırakın.
Bir kabın içinde labne peyniri, krema ve şekeri mikserle çırpın. Yaprak jelatini ufak bir kase suda 5 dk bekletin. Vişnelerin fazla suyunu süzüp tanelerini ezerek püre haline getirin ve kremalı karışıma ekleyin. Jelatin yumuşayınca suyun içinden alıp bir cezveye koyun. 1 dk kadar ocağa tuttuğunuzda sıvılaşacaktır. Hemen kremalı karışıma ekleyin ve mikserle çırpın. Sonra bir tahta kaşıkla harmanlayıp karışımı bisküvi tabanın üzerine (kalıbın içine) doldurun. Derin dondurucuya koyup 4 saat kadar bekletin.
Cheesecake tamamen donduğunda oda sıcaklığına alıp 10 dk kadar bekletin ve kalıptan çıkarın. Üzerini taze vişnelerle süsleyin. Dilimleyerek servis yapın. Kalan kısmını yine derin dondurucuda saklayın.

© lezzetler.com tarif no:81411 • adı:Vişneli Soğuk Cheesecake • gönderen:Hazan Yaprakları • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:27