VİŞNELİ VE LİMONLU CHEESE CAKE

1 ½ paket kepekli bisküvi (Bisküvisi için)
3 yemek kaşığı bal (Bisküvisi için)
1 paket limonlu jöle (Sosu için)
5 yemek kaşığı tereyağlı margarin (Bisküvisi için)
1 su bardağı sıcak su (Sosu için)
1 su bardağı soğuk su (Sosu için)
2 paket toz krem şanti (Sosu için)
4 yemek kaşığı süzme yoğurt (Sosu için)
1 paket labne peyniri (Sosu için)
1/2 adet limon suyu (Sosu için)
1 adet limon kabuğu (Sosu için)
1 paket vanilya (Sosu için)
1 su bardağı vişne (Üzeri için)
2 adet kivi (Üzeri için)
1/2 su bardağı damla çikolata (Üzeri için)

Hazırlanışı
1. Bisküvisi için: 1 ½ paket kepekli bisküviyi mikserde un haline getirin. Un haline gelen bisküvileri, açılır kapanır kek kalıbına dökün.
2. Küçük bir tavada 5 yemek kaşığı tereyağlı margarini eritip, içine 3 yemek kaşığı balı karıştırdıktan sonra bir taşım pişirin.
3. Hazırladığınız sosu, kalıbın içindeki un haline getirdiğiniz bisküvilerin üzerine döküp, iyice karıştırın.
4. Bisküvilerin üzerine büyük bir kaşığın sırtı ile iyice bastırıp, düzelttikten sonra, buzdolabında 1 saat bekletin.
5. Limonlu toz jöleyi kaseye döküp üzerine 1 su bardağı sıcak su ve 1 su bardağı soğuk su koyun. Çırpıcı yardımıyla iyice karıştırıp soğutun.
6. Derin bir kase içinde 1 paket toz krem şantiyi, yarım limonun suyunu ve rendelediğiniz kabuğunu, süzme yoğurdu, hazırladığınız limonlu jöleyi ve vanilyayı ilave edip mikserle iyice çırpın. Daha sonra içinde labne peynirini ilave edip, karıştırın.
7. Karışımı buzdolabında beklettiğiniz bisküvi katının üzerine döküp, buzlukta en az 2 saat bekletin.
8. 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.)
9. Limonlu ve meyveli Cheese Cake'in üzerine en son olarak arzuya göre çikolata sos veya dondurma koyarak dilimledikten sonra soğuk olarak servis edin.

ML® Vişneli Çiskek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:45119 • adı:Vişneli ve Limonlu Cheese Cake • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:03