



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ CHEESECAKE

<https://www.elele.com.tr>

Tabanı için:

200 g tereyağı

50 g un

100 g toz şeker

1-2 damla vanilya esansı

Kreması için:

400 g krema

400 g labne peyniri

200 g şeker

2 su bardağı yaban mersini

6 yaprak jelatin

Üzeri için:

Yaban mersini

Tereyağı, un, toz şeker ve vanilya esansını kum gibi olana kadar mikserle çırpın. Yağlı kağıt serili kelepçeli bir kalıbın tabanına bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıp rengi hafif kahverengi olana kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Kreması için kremayı mikserin yüksek devrinde iyice kabarana kadar çırpın. Karışımından yarım su bardağı kadar ayırıp buzdolabına koyun. Başka bir kaptaki labne peyniri, toz şeker ve yaban mersinini çırpıp kalan kremaya ekleyin. Jelatinleri buzlu suya atıp yumuşayınca kadar bekletin. Yumuşayan jelatinleri benmari usulü eritip ılınması için bir kenara alın. Oda sıcaklığına gelen jelatinleri kremalı karışıma ekleyip iyice karıştırın. Karışımı soğuyan kek tabanının üzerine döküp düzleştirin. Cheesecake'inizi dondurucuya yerleştirip en az bir saat bekletin. Servise sunmadan önce 15-20 dakika dışarıda bekletip kalıptan çıkarın. Üzerine buzdolabında beklettiğiniz kremadan yayın. Taze yaban mersiniyle süsleyerek servis yapın.

