



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU CHESECAKE

www.vzug.com

150 g petibör bisküvi
250 g taze ahududu
125 g yumuşak tereyağı
100 g şeker
½ misket limon, Rendelenmiş kabuk
3 yumurta sarısı
500 g labne peyniri
45 g mısır nişastası
1 çorba kaşığı kiraz
3 yumurta akı

Petibör bisküvileri bir plastik torbaya koyun, oklavayla ezin.

Pane kalıbının kenar ve tabanına tereyağı sürün. Petibör bisküvileri eşit şekilde tabana dağıtın, ahududuları üstüne koyun.

Tereyağı ve şekeri kabarık, açık renkli bir halde çırpın, limon kabuğu, yumurta sarısı, labne peyniri, mısır nişastası ve kirazları ekleyin, kremi bir karışım halinde çırpın. Yumurta akını katı olarak çırpın ve altına yedirin. Labne peynirli karışımı pane kalıbına doldurun ve düzleyin. Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki ızgaranın üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Labne peynirli pastayı cihaz kapağı açık halde 10 dakikalığına fırının içinde bırakın. Pasta yüksek ısıya dayanıksızdır.

Not: Ahududu yerine frenk üzümü, böğürtlen ya da çekirdeksiz kiraz kullanın. Derin dondurulmuş meyveler pek uygun değildir, çünkü tabanda yumuşarlar.

