



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AHUDUDULU PEYNİRLİ KEK

15 adet kepekli bisküvi
2 çorba kaşığı margarin
3 adet yumurta
1 kutu labne peyniri
2 paket krem şanti
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
4 yaprak jelatin
yarım su bardağı sıcak su
1 su bardağı ahududu
süslemek için;
taze ahududu ve böğürtlen

Bisküvileri iri parçalar halinde kırın. 2 çorba kaşığı margarini eritip bisküvilere karıştırın. 22 santim çapında yuvarlak kelepçeli bir kabın dibini ve kenarlarını yağlı kağıtla kaplayın. Bisküvili karışımı yerleştirin ve iyice bastırın. Ardından labne peyniri ve toz şekerini karıştırın. 2 paket krem şantiyi 1,5 su bardağı soğuk sütle çırpın ve peynirli karışıma ekleyin. Jelatin yapraklarını, yarım su bardağı sıcak su içinde eritin ve karışıma ekleyin. Bu karışımın yarısını başka bir kaba alın. Kalan kısmına ahududuları ekleyin ve biraz karıştırın. Dibine bisküvileri yerleştirdiğiniz kalıba bir kat beyaz karışımdan dökün ve buzdolabına koyun. Donduktan sonra üzerine tekrar karışımdan dökün ve tekrar dondurun. Kremalar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. En son olarak 3 saat buzdolabında tutuktan sonra ahududu ve böğürtlenle süsleyerek servis yapın.