



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI CHEESECAKE (FRANSA)

1/4 su bardağı tereyağı (60 gr.)
2 su bardağına yakın yulaflı bisküvi (200 gr.)
1/2 çay kasığı toz tarçın
Harç için: 350 gr. krem peynir
2 yumurta
1/2 su bardağı seker (50 gr.)
3 çay kasığı un (20 gr.)
1 paket vanilya
Süsleme için:
3 dilim konserve ananas (1 dilim 8`e kesilmiş, 2 dilim 6`ya kesilmiş)
Kiraz sekerlemesi
Taze ananas yaprağı
1/4 su bardağı kayısı reçeli veya marmeladı

Firini önceden 175 °C`de ısıtın. 20 cm. çapındaki yandan açılıp altı ayrılabilen bir pasta kalibini yağlayın. Eritilmiş yağ, yulaflı bisküvi ve tarçını, hand blender`in özel kabında veya mini robotta karıştırın. Hazırladığınız bu hamuru, pasta kalibinin altına 2-3 mm. kalınlığında olacak şekilde serin. Harç için krem peynir, yumurta, seker, un ve vanilyayı derin bir kaptaki karışım pütürsüz hale gelinceye kadar çirpin. Bu karışımı, kalibaya serdiğiniz hamurun üstüne dökün ve 175 °C`de 35 dk. kadar pisirin. (Biçagi hamurun ortasına batırdığınızda temiz çıkması gerekmektedir.) Fırından aldığınız cheesecake`i soğutun. Kalibin kenarlarını açarak, cheesecake`i çıkartın ve dilimleyin. Her bir dilimin üstüne, önce 6`ya kestiginiz ananas dilimlerini, sonra 8`e kestiginiz ananas dilimlerini yerleştirin. Dilimlerin ortasına, kiraz sekerlemelerini koyarak süsleyin. Eriyene kadar suyla karıştırdığınız kayısı marmeladını bir fırça ile dilimlerin üzerine sürerek, cheesecake`leri servise hazır hale getirin.

[ML® Bardakta Ananas Tatlısı için tıklayın](#)