



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO VE MİSKET LİMONLU CHEESECAKE

<http://www.verita.com.tr>

Tabanı için:

125 gram ceviz

45 gram toz hindistancevizi

70 gram kakao

185 gram çekirdeksiz hurma

3 yemek kaşığı hindistancevizi yağı (eritilmiş)

Kreması için:

5 adet Verita Yemeye Hazır Avokado

200 ml. Verita Lime suyu (~5-6 adet)

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

190 gram bal

175 ml hindistancevizi yağı (eritilmiş)

Fırınınızı 150 derecede ısıtın, kelepçeli kek kalıbınızı yağlayın. Cevizleri ve hindistancevizini yağlı kağıt üzerine sererek 7-8 dakika boyunca altın rengi alana dek fırınlayın. Sonrasında rondodan geçirin. Ceviz tozuna malzemenin geri kalanını da ekleyin ve hamur haline gelip yapışkan olduğunda kek kalıbına dökün. Bu aşamada kaşık ya da spatuladan yardım alabilirsiniz, çünkü tüm hamurun ince ve sıkı bir şekilde kalıbın altında yer alması gerekiyor. Dolgu malzemelerinizi hazırlarken tabanınızı buzluğa atın. Tüm dolgu malzemelerini rondo ya da blenderdan geçirin. Karışım kadifemsi ve pürüzsüz hale geldiğinde tabanı buzluğaktan alın ve üzerine dökün. Yeniden buzluğa atın.

