



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT LİMONLU PEYNİRLİ KEK

<https://tr.braun.com/>

100 gr. diyet bisküvisi
50 gr. eritilmiş tereyağı
200 gr. hafif yumuşa peynir
500 gr. ricotta peyniri
200 gr. pudraşekeri
2 limon kabuğunun rendesi
3 limonun suyu
4 tabaka jelatin (yaklaşık 4 gr.)
Garnitür olarak 250 gr. kırmızı meyve (çilek, ahududu, Frenk üzümü, vs.)

Kek tabanı için bisküvileri Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırının doğrayıcı kabına koyun ve ince, gevrek bir doku elde etmek için doğrama bıçaklarını kullanın.

Erimiş tereyağını bu karışıma ekleyin ve daha kalın bir doku elde etmek için blendırdan geçirin.

Gevrek karışımı 20 cm.lik yuvarlak turta kalıbının dibine bastırın. Sertleşmesi için buzdolabında bekletin.

Peynirli kek için hafif yumuşak peyniri, ricotta ve pudra şekerıyla karıştırarak çırpın, sonra 2 limon kabuğu rendesini ekleyin.

Jelatin tabakalarını soğuk suya bastırın, ardından tabakaları düşük ateşte 3 limonun suyu içinde eritin. Limon suyunu kaynama noktasına getirmemek önemlidir.

Jelatin ve limon suyu karışımını peynir karışımına çırparak katın ve sonra hepsini bisküvi tabanın üstüne kaşıkla yayın.

Buzdolabına koyup katılaşına dek soğutun. Servis etmek için peynirli kekin üstüne pudraşekeri serpin ve kırmızı meyvelerle birlikte servis edin.

