



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEYAZ ÇİKOLATALI CHEESECAKE

- 125 g beyaz çikolata
- 1 paket labne peyniri
- 1 adet Keskinöğlü yumurta sarısı
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket krem şanti
- 1 yemek kaşığı toz jelatin
- 1 paket burçak bisküvi
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 4 adet karanfil

Bir tencerede yumurta sarısını, beyaz çikolatayı, ve şekerini pişirin. Piştikten sonra içerisine toz jelatini, krem şantiyi ve labne peynirini ekleyip, 10 dakika kadar çirpin. Son olarak portakal suyu, şeker ve tane karanfilleri ayrı bir tencerede 10 dakika kadar pişirin. Son olarak tane karanfilleri çıkartıp , mısır nişastasını ve tereyağını karışımın içerisine ekleyin. Kıvam alana kadar kaynatın ve diğer karışımın içerisine ilave edin. Bisküvileri kırıp tereyağı ile birlikte rondodan geçirin. Yuvarlak pasta kalıplarının içerisine yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı koyup, buzdolabında bekletin ve istediğiniz malzemeye süsleyerek servis edin.

