



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ IKOLATALI CHEESECAKE

Malzeme:

300 gram kepekli bisküvi

25 gram Teremyağ

750 gram krem peynir

4 adet yumurta

250 gram toz şeker

300 gram beyaz çikolata

Sosu için :

200 gram ahududu

100 gram toz şeker

1 adet limon

2 adet anason

1 çay bardağı çekilmiş badem

Fırını 175 derecede ısıtın. Bisküvilerle Teremyağını mutfak robotunda çekin. Bisküvileri kalıbın dibine yayın. Beş dakika kadar sıcak fırında pişirin. Su dolu bir kabın içinde beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Çikolata erirken 200 gram tozşeker, krem peynir ve yumurtaları iyice karıştırın. Erimiş beyaz çikolatayı bu karışıma ilave edin. Kalıptaki bisküvinin üzerine peynirli karışımı ağır ağır dökün. Kaşığı tersi ile üzerini düzeltin. Kalıbın üzerini alüminyum folyo ile sararak 150 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Sos için ahududu, 100 gram tozşeker, limon suyu ve limon kabuğu ile yıldız anasonu kıvam alıncaya kadar kaynatın. Dilimleyerek sosla servis yapın.