



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇİKOLATALI CHEESECAKE

Emel Dlg

150 gr Beyaz çikolata doğranmış
Pınar Labne 150 gr
Yumurta Sarısı 3 adet
3 yemek kaşığı şeker
1 paket kremşanti
1 su bardağı süt
Toz jelatin
1 tatlı kaşığı
Tabanı için:
Kakaolu bisküvi
2 yemek kaşığı soğuk tereyağı
Üzeri için:
200 GR fanbuaz
200 gr şeker
1 yemek kaşığı nişasta
Yarım su bardağı su

Jelatinin üzerini geçicek kadar soğuk su ekleyip ,karıştırın.Yumurta sarısı ve şekerini benmaride yumurta sarıları beyazlaşıp,krema şekline gelinceye kadar çırpın.Doğranmış beyaz çikolatayı içine atıp karıştırarak eritin.Ocaktan alın ilk ısı çıktıktan sonra jelatini ekleyip çırpın.daha sonra Pınar Labne ve çırpılmış şantiyi ekleyip homojen oluncaya kadar karıştırın.Pasta çemberinin altını streç film ile kapatınız çemberin kenarlarını tereyağı ile yağlayınız. Daha sonra robottan bisküvi ve tereyağını geçiriniz. Önce yan duvarlarını kaplayıp daha sonra tabanına bisküviyi eşit şekilde yayın. 5-10dk dondurucuda bekletiniz. Çıkarıp üzerine Pınar Labne ile hazırlanan karışımı ekleyiniz.Sağa sola sallıyarak karışımın düzgünleşmesini sağlayınız. Derin dondurucuya koyarak serleşmesini bekleyiniz. Sos tenceresinde fanbuaz, şeker ve suyun bir kısmını birlikte kaynatınız. Ayırdığınız su ile nişastayı açıp ,tencereye ilave ediniz sosun kıvam almasını salayınız. Kaynayınca ocaktan alıp soğumaya bırakınız soğuyunca cheesecake'in üzerine dökünüz.Dondurucuda bir kaç saat bekletip daha sonra servis ediniz.