



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİTTER ÇİKOLATALI CHEESECAKE

Hikmet Tokatlı

- 1,5 paket yulafli bisküvi
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 300 gram labne peyniri
- 200 gram krema
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket bitter çikolata sos

Bisküvileri robotta iyice ufaladıktan sonra 2 çorba kaşığı tereyağ ile hamur yoğurur gibi yoğuruyoruz. Kelepçeli kalıbımızı yağlayıp, bisküvili karışımı iyice bastırarak yerleştirip dolabın dondurucu kısmına kaldırıyoruz. Kremayı ve labne peynirini kıvam alana kadar çırpıp un vanilya ve toz şekeri de ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Önce yumurtaların beyazlarını sonra sarılarını ekleyerek karıştırıp dondurucuda beklettiğimiz bisküvili karışımın üzerine döküp önceden ısıttığımız 175 derecede 50 dk. pişiriyoruz. (Keki fırına koyarken bir tas su koymayı ihmal etmiyoruz ki kekimiz çatlamasın.) Kekimiz pişince fırının kapağını az açıp soğumasını sağlıyoruz. Soğuyunca kalıptan çıkartıp servis tabağına alıyoruz ve üzerine tarife göre hazırladığımız çikolata sosunu dökerek servis yapıyoruz.

