



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAPPUCCINOLU YOĞURTLU CHEESECAKE

Kek için:

3 çorba kaşığı cappuccino

1 çay bardağı süt

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

200 gram kakaolu bisküvi

Harç için:

Yarım su bardağı süzme yoğurt

5 adet yumurtanın akı

1 çay bardağı krema

2 çorba kaşığı cappuccino

2 çorba kaşığı süt

2 çorba kaşığı un

Yarım çay bardağı pudra şekeri

1 paket vanilya

Bir tutam tuz

Süslemek için:

Yarım paket bitter çikolata

Yarım paket beyaz çikolata

Cappuccino ve sütü karıştırıp üzerine tereyağını ilave edin. Bisküvileri küçük parçalar halinde kırıp karışıma ekleyip, yağlanmış bir kelepçeli kalıba elinizle bastırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 8 dakika pişirip soğumaya bırakın. Diğer taraftan harç için yoğurdu geniş bir kaba alıp üzerine kremayı ve yumurta aklarını ekleyip çırpın. Cappuccinoyu sütle açıp karışıma ekleyin. Un, pudra şekeri, vanilya ve tuzu ilave edip iyice karıştırdıktan sonra ılınmış bisküvilerin üzerine döküp yeniden fırına verin. Fırın ayarını değiştirmeden 1 saat pişirin. Kelepçeli kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Eritilmiş bitter ve beyaz çikolata ile süsleyin. Dilimleyerek, arzuunuza göre böğürtlenle süsleyerek servis yapın.

