



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CARTE D'OR DONDURMALI CHEESECAKE

Taban hamuru için:

135 gr. tereyağ

120 gr. toz şeker

170 gr. un

75 gr. toz badem

1,5 çay kaşığı toz zencefil

Dondurmalı dolgu için:

500 gr. Carte d'Or kaymaklı dondurma

200 gr. labne peynir

20 gr. pudra şekeri

5 top Carte d'Or vişneli dondurma

100 gr. dondurulmuş vişne

Taban Hamuru:

Oda sıcaklığındaki tereyağı, şekeri, unu, toz bademi ve toz zencefili bir karıştırma kabına koyun ve iyice karıştırın. 20 cm. çapındaki çemberin tabanına bastırarak hamuru yayın. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 20-25 dakika soğumaya bırakın.

Dondurmalı dolgu:

Carte d'Or Kaymaklı Dondurma'yı bir karıştırma kabına alın ve 15-20 dakika yumuşaması için bekletin. Başka bir kaptaki labne peyniri ve pudra şekerini çırpın. Yumuşayan dondurmaya labneli karışımı ekleyip karıştırın.

Çemberi streç film ile kaplayın. (dondurmalı karışımı çemberden kolay çıkarmak için) Taban hamurunu tekrardan çembere yerleştirin. Bir cm. kalınlığında dondurmalı karışımdan dökün. Carte d'Or Vişneli Dondurma toplarını aralıklarla yerleştirin ve kalan kaymaklı dondurma harcını döküp donması için buzluğa kaldırın. Donan dondurmalı cheesecake'i kalıptan çıkarın ve vişneleri üzerine koyarak servis edin.