



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESECAKE

5 yemek kaşığı tereyağı
3,5 paket piknik bisküvi
1 çay kaşığı tarçın
Krema için:
4 adet yumurta
1 paket krem peynir
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
3 yemek kaşığı krema
2 yemek kaşığı toz vanilyalı puding
5 yemek kaşığı toz şeker
Sosu için:
1 bardak donmuş vişne
1 bardak su
5 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı mısır nişastası

Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın. Ayrı ayrı 5'er dakika çırpın. Sarıların içine krem peynirini, süzme yoğurdu, kremayı, toz pudingi ve toz şekeri atıp, karıştırın. Beyazları içine ekleyip, karıştırın. Kenarda bekletin. Donmuş vişnenin üzerine su ilave edin. 5 dakika kaynatın. Taneleri ayırın. Suyunun içine şekeri ve nişastayı ilave edin. Muhallebi gibi pişirin.

Piknik bisküvilerini yağ ve tarçınla birlikte blender'da ufalayarak, hamur yapın. Kelepçeli kek kalıbına kenarlarını da kapatacak biçimde hamuru yayın. Kremayı üzerine dökün. 175 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra vişne tanelerini dizin. Vişne sosunu kaşıkla her tarafına sürün. Dolapta 4 saat beklettikten sonra servis yapın.

Not: Yumurta soğukken sarısı, akından daha kolay ayrılır. Bu işlemi yapacağınız zaman yumurtaları son ana kadar buzdolabında tutun.

