



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CHEESECAKE

Hamuru için:

2 paket burçak bisküvi

75 gr margarin

1 çay kaşığı tarçın

Üzeri için

400 gr labne peynir

200 ml krema

100 gr ricotta peyniri veya tatlı lor peyniri

1 yemek kaşığı un

4 çorba kaşığı toz şeker

4 adet yumurta

Üzeri için:

1 su bardağı frambuaz

1 çay bardağı çirpılmış kremşanti

Margarini eritip ılınmaya bırakın. Bisküvileri irice parçalayıp mutfak robotuna alın. Un haline gelene dek ezin. Mutfak robotundan çukur bir kaba aktarın, eriyip ılınmış tereyağını ve tarçını ilave edin. İyice yoğurup yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.

Kelepçeli bir kalıbın içini folyoyla kaplayın. Hamuru kalıbın içine elinizle bastırarak, kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın. Buzdolabında 30 dakika bekletin.

İç malzemesi için yumurtayı toz şekerle birlikte köpük köpük olana dek çirpin. Peynirleri, kremayı ve unu ekleyin. Birkaç dakika daha çirpin.

Peynirli karışımı kalıbın içine döküp spatula yardımı ile düzeltin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında, fırının alt rafında yarım saat kadar pişirin. Fırını kapatın, ortasının çökmemesi için 30 dakika bekletin.

Cheesecake'i buzdolabında en az 2 saat kadar bekletin. Daha sonra servise sunmadan yarım saat önce üzerini istediğiniz orman meyvesi ile kaplayın. İsteğe göre çirpılmış kremşantiyi sıkma torbasına aktarın, pastanın üzerini dekoratif bir şekilde süsleyin. Dilimleyip servis yapın.