



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU CHEESECAKE

170 gram kakaolu pötibör bisküvi
3,5 çorba kaşığı margarin
240 gram krem peynir
1 su bardağı tozşeker
3 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
1,5 su bardağı süzme yoğurt
4 adet yumurta
Üzeri için:
1 paket çikolatalı sos
2,5 su bardağı süt

Bisküviyi dövüp, erittiğiniz margarinle karıştırın. Bu karışımı 23 x 28 cm'lik kalıbın dibine elinizle bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirip, soğumaya bırakın. Krem peyniri tozşeker, un ve vanilya ile karıştırıp, süzme yoğurdu ilave edin (yoğurt çok taze olmalı). Yumurtaların akını ve sarılarını ayırın. Yumurta sarılarını teker teker süzme yoğurtlu karışıma ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını çırparak kar haline getirip, yoğurtlu karışıma ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırın. Karışımı soğuyan bisküvilerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, arada kürdanla kontrol ederek pişirin. Kürdanı hamura batırdığınızda kürdan temiz çıkıyorsa, pişmiş demektir. Kek piştiğinde fırının kapağını açmadan, dinlendirin. Sosu hazırlamak için, çikolata sosu paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Sosun üzerinin kabuk bağlamaması için sürekli karıştırarak pişirin. Cheesecake'in üzerine gezdirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip, servis yapın.

