



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI CHEESECAKE

Tabanı için:

1 paket kepekli bisküvi

25 gram tereyağı

Üzeri için:

2 paket (200 gramlık)

Tuzsuz beyaz krem peynir

1 kutu (200 ml) krema

4 adet yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

1 paket vanilyalı puding

1 paket (80 gram) bitter çikolata

Öncelikle tabanı için bisküvi ve tereyağını robottan geçirin. 26 cm'lik kelepçeli bir kalıbın dibine bu karışımı elinizle bastırarak, her tarafını kaplayacak şekilde yayın. Üzeri için krem peyniri mikserle çırpın. Daha sonra krema, yumurta, toz şeker ve vanilyayı ilave edip, mikserin en hızlı devrinde 5-6 dakika çırpın. Bisküvili tabanın üzerine yayın ve önceden ısıtılmış 160 derece fırında 1 saat pişirin. Pudingi üzerindeki tarife göre hazırlayın ve çikolatayı içine atıp, karıştırarak erimesini sağlayın. Cheesecake soğuduktan sonra üzerine çikolatalı pudingi dökün. 1-2 saat buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

