



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CHEESECAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Taban:

75 g eritilmiş margarin

6 adet kedicili bisküvi (öğütülmüş)

1 su bardağı öğütülmüş badem

0,5 su bardağı yulaf ezmesi

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 su bardağı yoğurt

Üzeri için:

1 çay bardağı krema

80 g bitter çikolata

Süslemek için:

80 g bitter çikolata

50 g Dr. Oetker Vitalis Multi Meyveli Çıtır Müsli

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Margarin, öğütülmüş bisküvi, öğütülmüş badem ve yulaf ezmesini bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın.

Karışımı yağlanmış kelepçeli kalıba alın, kaşığın tersi ile bastırarak tabana yayın.

Soğuk sütü çırpma kabına boşaltın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2 dakika çirpin. Üzerine yoğurdu ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çirpin. Kalıptaki bisküvili tabanın üzerine döküp üzerini düzeltin. Buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Kremayı bir kaba alın ve kısık ateşte arada karıştırarak ısıtın. Kaynamaya başladığında ocağın altını kapatın, çikolatayı ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. 15-20 dakika bekletip cheesecake'in üzerine yayın.

Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Üzerine müsliyi dökün ve karıştırın. Hazırladığınız karışımı pişirme kağıdı üzerine dökün ve yayın. Buzdolabında 20 dakika bekletin. Süre sonunda iri parçalara kırın ve cheesecake'in üzerine sıralayın. Arzuya göre ahududu ve beyaz çikolata ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



