



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI CHEESE CAKE

Malzemeler:

- 1,5 paket yulaflı bisküvi
- 150 g tereyağı
- 2 adet yumurta
- 2 adet labne peynir
- 1 paket küçük boy krema
- 3 yemek kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket çikolata sosu
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt
- 1/2 lt süt

Hazırlanışı:

Önce 1,5 paket yulaflı bisküvi derince bir kaptan blender ile ezilir, toz haline getirilir. 150 g tereyağı tavada eritilip ezilmiş bisküvilerin üzerine eklenir. Tarçın katılır ve karıştırılır. Kelepçeli kek kalıbına karışımı yayıp üzerine hafifçe bastırılarak fazla derin olmayan yayvan bir çukur şekli verilir. Ayrı bir kaptan 2 adet yumurta şeker ile birlikte çırpıcı yardımıyla iyice çırpılır. Daha sonra sırasıyla labne peynir, krema, vanilya, un ve kabartma tozu katılarak çırpıcıyla iyice çırpılır. Bu karışım kelepçeli kalıbın üzerine dökülür ve üzeri kaşık yardımıyla düzeltilerek 200 derece fırında üstü kızarana kadar pişirilir. 1/2 lt. süt ile hazırlanan çikolata sosu, pişen kekin üzerine dökülerek üzeri sosla tamamen kapatılır. Derince bir kaptan 1 su bardağı soğuk süt ve krem şanti karıştırılarak koyulaşana kadar çırpılır. Hazırlanan krem şanti, çikolatayla kaplı olan kekin üzerine daireler çizerek sıkılır. Sıkılan krem şantiye kürdan yardımıyla şekil verilir. 3 saat dolapta beklettikten sonra soğuk olarak servis yapılır.