



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI CHEESECAKE

Malzeme:

165 gr çikolatalı bisküvi

100 gr Bizim Margarin

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

4 adet yumurta

4 paket labne peyniri

1 su bardağı toz şeker

Süslemek için :

Taze nane yaprağı

Üzeri için :

60 gr Bizim Margarin

100 gr bitter çikolata

100 ml krema

Fırını önceden 150 dereceye ısıtın. Ufalanmış bisküvi ve eritilip ılınmış margarini karıştırıp yuvarlak kek kalıbının tabanına eşit şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirip soğumaya bırakın. Diğer tarafta mutfak robotunda labne peynir, tozşeker, yumurtalar ve vanilyayı püre haline gelene kadar karıştırın. Karışımı kalıptaki pişmiş bisküvinin üzerine dökün. Üzeri altın rengini alana kadar pişirin. Sonra soğuması için buzdolabına alın. Diğer tarafta benmari usulü çikolatayı eritmek için ufak bir tencerede su kaynatın. Tencerenin çapı kadar bir kaseyi tencerenin üzerine yerleştirip içine bitter çikolata ve margarini ekleyin. Margarin ve çikolatayı karıştırarak eritip kremayı ekleyin. Hızla karıştırarak birbirine yedirin. Çikolatalı karışımı soğutmadan kekin üzerine dökün. Çikolata sertleşene kadar buzdolabında bekletin. Peynirli keki nane yaprağı ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.