



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI CHEESECAKE

Ece Katre

Tabanı için:

1 paket kepekli bisküvi

1/2 paket yulafli bisküvi

50 gr tereyağı

2 corba kaşığı esmer şeker

1/2 kase tuzsuz badem

Kreması için:

1 paket PINAR LABNE

1 paket krema

7 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı nisasta

1 paket vanilya

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı limon suyu

1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi

1 fiske tuz

100 gr şeker (yarısı esmer olabilir)

2 yumurta

Çikolata Sosu için:

150 gr bitter çikolata

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı süt

Tabanı için gereken tüm malzemeler robotta karıştırılır, kelepçeli kalıba bastırılıp en az yarım saat buzdolabında bekletilir.

Kreması için;

Labne ve yoğurt ayrı ayrı kaselerde süzgeç ve üzerinde kağıt peçete yardımıyla süzülür, içlerindeki fazla sudan kurtulmamız lazım.

Sirasiyla labne, yoğurt ve krema mikserde çırpılır, şeker, tek tek yumurtalar eklenir. Sonra kuru malzemeler ayrı bir yerde karıştırılıp üzerine eklenir, mikserin hızı azaltılır, limon suyu ve kabuğu da eklenir, fazla çırpılmadan mikser kapatılır.

Cheesecake'mizin tabanı buzdolabından çıkarılır, hazırlanan krema üstüne dökülür, 180 derecede 35 dakika, sonra 150 derecede 35 dakika daha pisirilir. Fırından çıkartılıp soğumaya bırakılır.

Çikolata Sosu için:

Sos tenceresinin içine çikolataları kırıp, üzerine sütü ekleyip kısık ateşte eritin, en son tereyağını da ekleyip karıştırın.

Cheesecake'mizin en az 8 saat buzdolabında kalması lazım, ama sosunu servisten 1 saat önce de hazırlayabilir üzerine dökebilirsiniz.