



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CHEESECAKE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Paket vanilya
- 2 Çorba Kaşığı Süslemek için: kıyılmış çikolata
- 3 Çorba Kaşığı pudraşekeri
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket bisküvi
- 2 Adet kiraz şekerlemesi
- 1 Paket krem şanti
- 1 Çorba Kaşığı kakao
- 2 Çorba Kaşığı süzme yoğurt
- 3 Adet yaprak nane

Bisküvileri elinizle iyice ufalayın ve sana margarin ile karıştırın. İki adet alt kısmı açık küçük kalıbı tabağa yerleştirin. Hazırladığınız bu karışımı kalıpların dibine 1 parmak kalınlığında döşeyin. Diğer taraftan krem şantiyi sütle çirpin. İçine süzme yoğurt, pudraşekeri ve vanilyayı katıp karıştırın. En son kakaoyu da katın. Bu karışımı da kalıpların içindeki bisküvilerin üzerine ilave edin. 15 dakika buzdolabında bekletip kalıpları çıkartın. Cheesecake'lerin üzerine kıyılmış çikolata serpin. Kiraz şekeri ve nane ile süsleyerek servis yapın.