



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CHEESECAKE

125 Gr Sana Klasik
1 Adet yumurta
2 Su Bardağı un
1 Paket kakao
2 Yemek Kaşığı su
1 Su Bardağı pudra şekeri
Krema için:
1 adet yumurta
Yarım su bardağı krema
3 paket labne peyniri
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
6 yemek kaşığı pudra şekeri
Üzeri için:
100 gr kıyılmış siyah çikolata

Un, 1 adet yumurta, kakao, oda sıcaklığındaki tereyağı, pudra şekeri ve suyu yoğurarak buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Fırınınızı 190 derecede ısıtın. 30 cm çapında bir tart kalıbını yağlayın. Hamuru tart kalıbınızın genişliğinden 5 cm daha büyük açın. Hamuru koparmadan kalıba yerleştirip kenarlarının fazlalıklarını kesin. Peynirli harcı hazırlamak için; yumurtayı oval bir kaptaki mikser yardımı ile köpürtün. Labne peyniri, krema, limon kabuğu rendesi ve pudra şekerini ilave ederek tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Hazırladığınız tartın içine sererek altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra küçük bir tencerede siyah çikolatanızı eritip cheesecakein üzerine spatula ile sürün. Soğuduktan sonra servis yapın.