



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI CHEESECAKE

<https://www.elele.com.tr>

36 kakaolu bisküvi
90 g eritilmiş tereyağı
1 su bardağı sütlü damla çikolata
225 g krem peynir
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt
4 yumurta
Yarım su bardağı ekşi krema
1+1/4 su bardağı sürülebilir fındıklı çikolata
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
25 g kakao
35 g un
Ganaj için:
1 su bardağı sütlü damla çikolata
3/4 su bardağı krema
Üzeri için:
Çekilmiş fındık içi

Kakaolu bisküvileri rondodan geçirin ve bir kaba alın. Eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın. Yuvarlak kek kalıbının tabanına yayın. Damla çikolataları ısıya dayanıklı bir kaba alıp mikrodalgada eritin. Krem peynir ve toz şekerini çırpma kabına alın ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar mikser yardımı ile çırpın. Süt, yumurtalar ve ekşi kremayı ekleyin ve çırpın. Sürülebilir fındıklı çikolata, vanilya, kakao ve unu ekleyip çırpmaya devam edin. Karışımı tabanına bisküvi yaydığınız kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 60-75 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Ganaj için; sütlü damla çikolata ve kremayı ısıya dayanıklı bir kaba alın ve mikrodalga fırında 1 dakika bekletin. Çikolata eriyene kadar karıştırın. Cheesecake in üzerine dökün. İlininca buzdolabına alın ve 2 saat bekletin. Servis yapmadan önce üzerine çekilmiş fındık içi serpin. Dilimleyerek servis yapın.

