



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI CHEESECAKE

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

Taban:

200 g yulaflı bisküvi

75 g margarin

2 yemek kaşığı süt

0,5 su bardağı fındık kırığı

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 su bardağı yoğurt

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Üzeri için:

0,5 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı ortadan ikiye bölünmüş fındık

1 poşet Dr. Oetker Hazır Çikolatalı Sos

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Margarini kısık ateşte eritin. 2 yemek kaşığı süt ile birlikte bisküvilere ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Fındıkları ilave edin ve karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve kaşığınız tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.

2,5 su bardağı sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Yoğurdu ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın.

Çikolata parçalarını ekleyip kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine dökün ve kaşık ile yayın. Buzdolabına alın ve yaklaşık 2 saat bekletin.

Toz şekeri bir tencereye alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Şeker eriyip bal rengi olduğunda fındıkları ilave edin, karıştırıp ocaktan alın ve bekletmeden pişirme kağıdı üzerine yayın. Soğuduktan sonra iri parçalara kırın. Kalıbın kelepçesini açın. Cheesecake'in üzerine çikolatalı sos dökün, fındık krokanlarını sıralayın ve dilimleyerek servis yapın.



