



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SÜPER CHEESE KEK

Malzemeler:

- 2 paket Eti Burçak bisküvi
 - 100 gr eritilip ılıtılmış bitkisel margarin (tereyağı da kullanabilirsiniz)
 - 2 çay kaşığı toz tarçın
 - 1 yemek kaşığı tozşeker İç malzemeleri;
 - 4 paket Labne peyniri (4x200 gr= 800 gr) (veya 2 paket büyük boy krem peynir, 400gr x 2)
 - 1 su bardağı toz şeker
 - 4 adet yumurta (oda sıcaklığında)
 - 1 paket vanilya
 - 1 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
- Ayrıca;
- 150-200 gr eritilmiş bitter çikolata
 - Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan sıcak su

Yapılışı

Bisküvileri robotta çekip un haline getirin ve derin bir kabın içine aktarın.Üzerine şeker ve toz tarçını serpiştirip ılık yağı ilave edin. İyice yoğurup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Bu arada en az 25-26 cm çapındaki kelepçeli bir kalıbın içini alüminyum folyo ile iyice kaplayın. Böylece cheese kekinizi çok kolaylıkla çıkarabilirsiniz. Hazırladığınız bisküvi hamurunu kalıbın içine bastırarak ve kenarlarını 2 cm kadar yükselterek yayın. Kalıbı buzdolabında koyup en az 30-40 dakika bekletin. İç malzemelerini hazırlamak için derin bir kabın içine önce oda sıcaklığındaki yumurtaları koyun. Toz şeker ekleyip mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika kadar çırpın. Sonrada vanilya ve krem peyniri ilave edip tüm malzemeler iyice ezilip muhallebi kıvamına gelinceye dek çırpın. Nişastayı katıp 2-3 dakika daha çırpın. Koyu boza ya da muhallebi kıvamında bir karışım elde etmiş olacaksınız. Şimdi buzdolabında kalıbı çıkarın. Üzerine hazırladığınız muhallebi kıvamındaki kremayı aktarın. Bu arada fırını 170 derece alt üst konuma getirip 5 dakika önceden ısıtın. Sıcak fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Fırından alın, üzerine hemen bir kapakla kapatın ki soğurken çatlamasın. Bu şekilde buzdolabında en az 3-4 saat kadar soğutun. Ya da buzdolabında bir gece kadar bekletin.

Bu arada sosu için çikolatayı küçük parçalara ayırıp çelik bir tencereye koyun. Sıcak suyu ekleyip kısık ateşte çikolatayı eritin ve ocaktan alın. En sonunda dolaptan cheese keki çıkarın. Kekin kenar-larını bıçakla sıyrarak açıp bir servis tabağına keki yerleştirin. Sosunuzu kekin ortasındaki boşluğa koyup ikram edin. Not: cheese kek pişince ortasındaki krema çatlayabilir. Önemsemeyip üzerini sosla kapatın.