



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE SOSLU CHEESECAKE

- 200 Gr Sana Hamurışı
- 4 Paket kakaolu bisküvi
- 1 Su Bardağı süzme yoğurt
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Çorba Kaşığı su
- 3 Çorba Kaşığı kayısı marmeladı
- 1 Paket toz kremşanti
- 1 Kase Çilek
- 2 Paket Üzeri için: labne peyniri
- 1 Su Bardağı iri kıyılmış çikolata
- 1 Su Bardağı Süslemek için: hazır ahududu sosu

Çikolatalı ve soslu cheesecake: Kek tabanı için, margarini eritip ılıtın. Bisküvileri ufalayıp robota alın. Margarini ilave edip ezin. Çukur bir kaba alıp yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Kelepçeli kalıbı yağlı kağıtla kaplayın. Hamuru kalıbın içine elinizle bastırarak yayın. Buzlukta 15 dakika bekletin. Kremşantiyi 1 bardak sütle katılaşıncaya kadar çırpın. Buzlukta 15 dakika bekletin. Peynir ve yoğurdu başka bir kapta çırpıp buzdolabında 10 dakika bekletin. Kremşantiye ekleyip iyice yedirinceye kadar çırpın. Peynirli karışımın yarısını kek tabanının üzerine döküp kıyılmış çikolatayı serpiştirin. Kalan peynirli karışımı ekleyip spatula ile düzeltin. Buzdolabında 3 saat bekletin. Marmelat ve suyu tavada ısıtın. Çilekleri batırıp kekin üzerini süsleyin. Dilimleyip servis yapın.