



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CHEESECAKE

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

- 1 paket hazır pasta keki
- 1 su bardağı çilek suyu
- 2 kutu labne peyniri
- 1 su bardağı tozşeker
- 3 yaprak jelatin
- 1 paket kremşanti
- 1 çay bardağı sıcak su
- 500 gr çilek
- 2 paket çilekli jöle

Labne peyniri ile şekeri mikserle 10 dakika çırpın. Önceden soğuk suda beklettiğiniz jelatinleri 1 fincan sıcak suda karıştırarak eritin. Eriyen jelatin ve paketin üzerindeki tarife göre hazırladığınız kremşantinin 3/4'ünü labneli karışıma ilave ederek spatula ile hafifçe karıştırın. Pasta tabanını kek çemberine yerleştirin. Meyve suyu ile ıslattıktan sonra iç kremasını üzerine yayın. 20 dakika derin dondurucuda bekletin. Çilekleri bol suyla yıkayıp saplarını ayıkladıktan sonra kuruması için havlu kağıt üzerine serin. Jöleyi tarifine göre hazırlayın. Dondurucudan çıkardığınız cheesecake'i çilekle kaplayıp jöleyi üzerine yayın. 2 saat buzdolabında bekletin. Soğuk servis yapın.

