



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CHEESECAKE

1,5 paket bisküvi
1 paket krema
1 paket vanilya
2 kutu labne peyniri
5 yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 kaşık tereyağı
2 tatlı kaşığı Hindistan cevizi
Arzu edildiği kadar çilek ya da herhangi bir meyve
Meyveye göre jöle

Bisküviyi robotta un haline getirin. 3 kaşık tereyağını, 3 kaşık toz şekeri, 2 tatlı kaşığı Hindistan cevizini robotta iyice karıştırın ve kilitli kek kalıbına koyduktan sonra buzdolabında bekletin. Tercihen bir gece önceden hazırlayın eğer hazırlayamıyorsanız, 4-5 saat kadar buzdolabında kalması da yeterli olacaktır. Tartın alt tabanı buzdolabında soğuduktan sonra ayrı bir kapta 5 yumurtayı çırpın. İçine 1 su bardağı toz şekeri ekleyip, iyice çırparak köpürtün. Daha sonra 1 kutu krema, 1 paket vanilya ve 2 kutu suyu süzölmüş labne peynirini ilave edip 10 dakika daha çırpın. Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Dolaptan çıkardığınız kalıba, yaptığınız kremalı peynir karışımını döker dökmez fırına koyun. 180 derecede yaklaşık 1 saat pişirin. Kabarması önemli değil, üzeri ekmek gibi kızarana kadar pişirmeye devam edin. Fırından çıktığında sıvı da olabilir ancak beklerken sertleşecektir. Fırından çıkan cheesecake'i en az 4-5 saat dolapta bekletin, iyice soğusun. Daha sonra üzerine meyveleri dizip jölesini dökün. Jöle donana kadar dolapta en az yarım gün bekletilirse, hem kıvamı hem de tadı çok daha güzel olacaktır. Jöle donduktan sonra kek kalıbını kelepçeli kısmından çıkartın, tabanıyla servis tabağına alıp dilimleyerek servis edebilirsiniz.

