



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CHEESECAKE

Tabanı için:

100 gr çiğ badem

100 gr hurma

25 gr hindistancevizi

Orta katman için

150 gr ıslatılmış çiğ kaju

50 gr elma suyu

50 gr Hindistan cevizi sütü

50 gr Hindistan cevizi yağı

Üst katman için:

150 gr çilek

50 gr frambuaz

18 gr elma suyu

Taban için gerekli malzemeleri mutfak robotundan geçirin ve tart kalıbına baskı uygulayarak doldurun. Bunu yaparken taban üzerinde boşluk kalmamasına dikkat edin. Ardından dondurucuda 10 dakika bekletin. Orta katman için ise; 4 saat önceden ıslatılan kajuyu diğer ürünler ile birlikte püre olana kadar mutfak robotunda çekin ve daha sonra taban katmanının üzerine sıvayarak 20 dakika kadar dondurucuya tekrar koyun. Üst katman için; çilek, frambuaz ve elma suyunu robotta çektikten sonra buzluktan çıkardığınız cheesecake'in üzerine dökün. Tekrar buzluga koyun ve yaklaşık bir saat belettikten sonra servis yapabilirsiniz.

