



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ CHEESECAKE

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

Taban:

200 - 250 g yulafli bisküvi

75 g margarin

2 yemek kaşığı süt

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 su bardağı yoğurt

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış çilek

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Çilek Aromalı Bitkisel Jel

2,5 su bardağı su

250 g çilek

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Bisküvileri mutfak robotu ile öğütün. Margarini kısık ateşte eritin. 2 yemek kaşığı süt ile birlikte bisküvilere ilave edin, kaşık ile iyice karıştırın ve kalıba alın. Kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.

Soğuk sütü çırpma kabına boşaltın. Üzerine poşetin tamamını ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Üzerine yoğurdu ekleyin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın.

Çilekleri ilave edin ve kaşıkla karıştırın. Tabanın üzerine yayın, üzerini düzeltin ve buzdolabında 20 dakika bekletin.

Çilekleri ortadan ikiye kesin ve cheesecake'in üzerine sıralayın. 2,5 su bardağı suyu kaynatıp derin bir kaba boşaltın. Üzerine jeli ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. 4-5 dakika bekletip kaşık ile çileklerin üzerine azar azar dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

