ÇİLEKLİ HAŞHAŞLI CHEESECAKE

1 çorba kaşığı haşhaş tohumu
250 gram pötibör bisküvi
120 gram tereyağı
1 su bardağı+1 çorba kaşığı toz şeker
4 adet yumurta sarısı
200 gram krema
400 gram labne peyniri
1 çorba kaşığı limon suyu
5 adet yaprak jöle
8-10 adet yumurta akı
Çilek sos için:
500 gram çilek
1 su bardağı+1 çorba kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı+1 çorba kaşığı su
Üzeri için:
10-15 adet çilek

Cheesecake'nin tabanı için ufalanmış bisküviyi tereyağı ile iyice karıştırın. 26 cm çapındaki kalıba elinizle bastırarak yerleştirin. Daha sonra buzdolabında 2 saat dinlenmeye bırakın. Ayrı bir yerde toz şeker ve yumurta sarısını krema kıvamına gelene dek çırpın. Krema ekleyip karıştırın. Labne peyniri ve limon suyu ilave edip, çırpmaya devam edin. Yaprak jöleyi 1-2 çorba kaşığı soğuk suda yumuşatıp elinizle sıkın ve toz şekerli karışıma ekleyin. Haşhaş ilave edip karıştırın. Ayrı bir yerde yumurta aklarını çırparak kar haline getirin ve haşhaşlı karışıma ekleyip yavaşça karıştırın. Daha sonra cheesecake tabanının üzerine yayın. Çilek sos için çilek, toz şeker ve suyu marmelat kıvamı alana dek pişirin. Ocaktan alıp, süzgeçten geçirin ve ılınmaya bırakın. Ilık haldeki sosu cheesecake'in üzerine dökün. Sos donduğunda, çilekle süsleyip servis yapın