



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ JELLİ CHEESECAKE

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

Taban için:

250 g yulafli bisküvi

75 g eritilmiş tereyağı

2 - 3 yemek kaşığı süt

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 su bardağı yoğurt

Üzeri için:

6 adet çilek

1 paket Dr. Oetker Çilek Aromalı Bitkisel Jel

2,5 su bardağı sıcak su

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalp Kek Kalıbı 25 cm

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Eritilmiş tereyağı ve sütü ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.

Sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek

devirde toplam 2 dakika çırpın. Yoğurdu ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine dökün ve kaşık ile yayın. Çilekleri ortadan ikiye kesin ve cheesecake'in üzerine hafifçe bastırarak aralıklı bir şekilde yerleştirin. Buzdolabına alın ve yaklaşık 2 saat bekletin.

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.

