



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIYABETİK VIŞNELİ CHEESECAKE

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

2 paket yulafli bisküvi
Yarım su bardağı tereyağı
500 gr labne peyniri
200 gr krema
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı margarin
Sos için:
1 paket hazır meyveli diyabetik sos
1 su bardağı vişne

Tereyağını küçük bir tavada eritin. Bisküvileri küçük parçalar halinde kırıp, un ufak oluncaya kadar robottan geçirin. Un ufak olmuş bisküvileri bir tencereye alın ve üzerine erimiş tereyağını dökün. Spatula yardımıyla güzelce karıştırın. Kelepçeli kek kalıbının tabanına labne peynirini sürün.

Üzerine bisküvili karışımı koyun ve bisküvileri kalıbın tamamına yayın, kenarları spatula yardımıyla düzeltin. Ayrı bir cam kaba labne peyniri ve kremayı koyun. Üzerine yumurtaları kırıp çırpma teliyle biraz karıştırın. Üzerine un ve nişastayı ekleyip çırpmaya devam edin. Hazırladığınız karışımı kalıptaki bisküvi tabanının üzerine dökün ve fırına verin. Fırında 170 derecede 60 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkarınca üzerine hazırladığınız vişneli sosu dökün. 15 dakika kadar buzdolabında bekletin. Sonrasında buzdolabından çıkarıp keki kalıptan ayırın.

