



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CHEESCAKE

6 adet çikolatalı gofret,
50 gram margarin,
200 gram labne peyniri,
1 su bardağı tozşeker,
3 orba kaşığı un,
3 adet yumurta,
200 gram krema,
2 ay kaşığı vanilya,
2 adet elma,
200 gram çikolata

ikolatalı gofretleri çok küçük parçalara bölün ve oda sıcaklığındaki margarinle karıştırın. 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Bir mikser yardımıyla labne peynirini iyice çırpın. Ardından şeker ve unu ekleyin. Hepsini iyice karışana dek çırpın. zerine yumurtaları da ekleyip iyice karıştırın. Kremanın yarısını ve vanilyayı da katıp tekrar karıştırın. Son olarak kabukları soyulmuş elmaları patates cipsi inceliğinde dilimleyip karışımına katın ve karıştırın. Hazırladığınız karışımı, kalıpta soğumuş gofretlerin üzerine dökün. Fırına verip 1 saat kadar pişirin. ıkarıp soğumaya bırakın. 200 gram çikolatayı benmari usul eritin. zerine kremanın kalan kısmını ekleyip iyice karıştırın. Bu karışımı cheesecakein üzerine dökün. Buzlukta dondurun. Çikolata donduktan sonra dilimleyip servis yapın.