



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ BURÇAK KLASİK BİSKÜVİ İLE MEYVELİ CHEESECAKE

Hamur için:

2 paket ETİ Burçak Klasik Bisküvi

100 gr tereyağı

Krema için:

1 su bardağı vişne suyu

1 paket hazır vişne jölesi

250 gr taze kutu peynir

75 gr pudra şekeri

250 gr krem şanti

1 adet limon

1 çay kaşığı vanilya

5 yaprak beyaz jelatin

100 gr galeta unu

200 gr vişne

200 gr ahududu

ETİ Burçak Klasik Bisküvi'leri ufalayın. Bir tavada tereyağını eritip bisküvileri koyulaşana kadar kavurun. 24 cm çapındaki kelepçeli kalbın dibine dökün ve kaşıkla bastırarak düzeltin. Meyveleri yıkayıp çekirdek ve saplarını ayıklayın. Krema için kutu peynir, galeta unu ve pudra şekerini karıştırın. Limonun kabuğunu rendeleyip vanilyaya katın. Jelatini soğuk suda ıslatıp yumuşatın ve suyunu sıkıp bir tencereye alın. Kısık ateşte karıştırarak erittikten sonra peynirli karışıma katın, iyice karıştırıp buzdolabında soğumaya bırakın. Diğer tarafta krem şantiyi çırparak kar haline getirin ve kremaya katın. Hazırladığınız karışımı bisküvilerin üzerine düzgün bir şekilde sürün. Katlaşınca kadar buzdolabında beklettikten sonra üzerini meyvelerle süsleyin. Jöleyi 1 su bardağı vişne suyunda eritin. 30 dakika soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra cheesecake'in üzerine dökün ve soğuk olarak servis yapın.

