



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ KAKAOLU BİSKÜVİ İLE PORTAKALLI CHEESECAKE

1 paket ETİ Kakaolu Bisküvi
30 gram tereyağı
2 adet portakal
75 gr toz şeker
700 gr taze kutu peyniri
200 ml portakal suyu
3 yaprak jelatin
2 adet yumurta sarısı

ETİ Kakaolu Bisküvi'leri mikserde ufalayın. Tereyağını yakmadan eritin. 20 cm çapındaki bir kelepçeli kalıbı hafifçe yağlayın. Bisküvileri erittiğiniz yağın içine döküp iyice karıştırın. Karışımdan üstünü süslemek için 1 yemek kaşığı ayırın ve kalanını yağladığınız kelepçeli kalıbın içine elinizle bastırarak döşeyin. Buzlukta 15 dakika bekletin. Ayırdığınız karışımdan 3 tane küçük top yapıp buzdolabına koyun. Jelatini kaynatmadan eritin. 1 adet portakalın kabuğunu rendeleyin. İçine toz şeker, 2 adet yumurta sarısı, kutu peyniri, jelatini ve portakal suyunu ekleyerek, mikserde karıştırın. Karışımı katılaşmış bisküvilerin üzerine dökün ve folyo ile örtün. Dondurucuya kaldırıp 1,5 saat bekletin. Portakal dilimlerini keskin bir bıçakla beyaz zarlardan ayırarak fileto çıkarın. Cheesecake'i servis yapmadan önce portakal dilimleri ve bisküvi topları ile süsleyin.

