



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI CHEESECAKE

<http://www.hurriyet.com.tr>

Tartı için:

1 paket tart jölesi

30 adet bisküvi

1 tatlı kaşığı tarçın

3 yemek kaşığı margarin

Kreması için:

1 paket krem şanti

3 adet yumurta

1 limonun rendesi

2 yemek kaşığı toz şeker

1 paket labne peynir ya da 500 gram tuzsuz lor peyniri

1 bardak süt

1 paket frambuaz

1 paket vanilya

Bisküvileri robottan geçirerek un haline getirip yağı eritin. Bisküvilere tarçın ilave edin. Sonra da yağı ilave edin ve bisküvileri hamur haline getirin. Hamuru tart kalıbına yayın. Buzdolabında 10 dakika bekletin.

Krem şantiyi 1 bardak sütle çırpın. Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın. Sarıların içine 1 limon suyu, 1 limon rendesi, toz şeker ve labne peyniri koyup çırpın. Yumurta beyazının içine 1 tutam tuz atıp kar haline gelene kadar çırpın. Önce krem şantiyi sarıların içine karıştırın, sonra kar haline gelmiş yumurta beyazlarını yavaş yavaş bu karışıma boşaltın. Tart kalıbına dökün, buzdolabında 3 saat bekletin. Frambuazlarla süsleyin. Tart jölesini 1 çay bardağı sıcak su ile eritip cheesecake'in üzerine dökün.

