



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI CHEESECAKE

Tartı için;
2 paket yulaflı bisküvi
1 tatlı kaşığı tarçın
100 gram tereyağı
Yarım çay bardağı süt
Kreması için:
1 paket krem şanti
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
1 paket labne peynir
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket tart jölesi
1 paket frambuaz

Bisküvileri robottan geçirerek un haline getirip derin bir kaseye alın.
Üzerine eritilmiş tereyağı ve tarçın ilave ederek bisküvileri hamur haline getirin.
Hamuru tart kalıbına yayın. Buzdolabında dinlendirin.
Labne peynirini ve krem şantiyi ayrı kaselere alarak çırpın.
Daha sonra labne peynirini, krem şantinin üzerine ekleyin. Şeker ilave edip tekrar çırpın.
Yumurtaları da tek tek ekleyerek yaklaşık 5 dakika kadar daha çırpın.
Unu ve vanilyayı da ilave edip krema karışımını tart kalıbına dökün.
Fırına verip 180 derecede 45-50 dakika kadar pişirin.
Pişince soğumaya bırakın.
Tart jölesini 1 çay bardağı sıcak su ile eritip cheesecake'in üzerine dökün.
Frambuazlarla süsleyip buzdolabında dinlendirin.

