



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI CHEESECAKE

Tabanı için:

1 paket yulaflı bisküvi

1/2 su bardağı dövülmüş fındık

1/2 çay bardağı tereyağı

1 kaşık şeker

Peynirli üst kısım için:

2 paket pınar labne

1 paket sıvı krema

1/2 su bardağı şeker

1 yumurta

1 kaşık un

1 paket vanilya

Frambuaz sosu için:

1 su bardağı frambuaz

1 çay bardağı toz şeker

1 çorba kaşığı nişasta

1/2 çay bardağı su

Yulaflı bisküvileri mutfak robotunda iyice kırın. Tereyağını eritin. Bisküvilerin üzerine dökerek iyice karıştırın. Kelepçeli kek kalıbının tabanına ölçüsüne göre yağlı kağıt serin. Kenarlarını da margarin ile yağlayın.

Hazırladığınız bisküvi tabanını kek kalıbına dökerek her tarafına yayın. Kenarlarına doğru 1 cm yüksekliğinde olsun. Elinizle zeminini iyice bastırın. Daha sonra buzdolabına kaldırıp bekletin. Diğer yandan derin bir kabin içine krem peynirlerini alın. Üzerine toz şekeri döküp mikser ile şeker eriyince kadar iyice çırpın.

Üzerine 1 kutu kremayı ekleyip çırpmaya devam edin. Ardından sırayla yumurtayı ekleyin. Son olarak unu ve vanilini ekleyin. Buzdolabından çıkardığınız kek kalıbının içine yavaşça dökün. Önceden ısıtılmamış 160 derecelik fırında yaklaşık 40-45 dk pişirin. Frambuaz sosu için sos tenceresine frambuazları alın. Üzerine toz şekeri ekleyin. Orta ateşte şeker eriyince kadar pişirin. Nişastayı yarım çay bardağı suda eritin. frambuazların üzerine ip gibi döküp hızlıca karıştırın. 2 dk sonra ocaktan alın. Fırından çıkartıp iyice soğutup buzdolabında dinlendirdiğiniz cheescakenizin üzerine döküp servis edin.

