



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ CHEESECAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Taban:

250 g yulaflı bisküvi

75 g tereyağı

2 yemek kaşığı süt

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 su bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı gül suyu

0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Süslemek için:

1 - 2 yemek kaşığı file badem

10 - 15 adet gül yaprağı

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Tereyağını kısık ateşte eritin. 2 yemek kaşığı süt ile birlikte bisküvilere ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.

2,5 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Yoğurt ve 2 yemek kaşığı gül suyunu ilave edin. Düşük devirde 1 dakika daha çırpın. İri kırılmış bademleri ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine dökün ve kaşık ile yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Cheesecake'i kalıbından çıkarıp bir servis tabağına alın. Üzerini badem ve gül yaprakları ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

