



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ CHEESECAKE

2 paket yulafli bisküvi
125 gram eritilmiş margarin

Üzeri için:

2 paket limon jölesi

1 paket labne peyniri

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

Sosu için:

2 su bardağı vişne suyu

2 çorba kaşığı buğday nişastası

3 su bardağı tozşeker

1 su bardağı çilek püresi

Jöleleri hazırlayın. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile mikserleyin. Krem şantiye hazırladığınız jöleyi ve labne peynirini ekleyip çırpın. Bisküvileri robottan geçirip margarinle karıştırın. Karışımı kelepçeli kalıba yayın. Jöleli karışımı bisküvilerin üzerine yayıp, buzdolabında 1 gece bekletin. Sos için vişne suyu, nişasta ve toz şekeri bir tencerede karıştırarak pişirin. Karışım kaynamaya başlayınca tencereyi ocaktan alıp, çilek püresini ekleyin ve karıştırın. Ilıdıktan sonra kelepçeli kalıptaki cheesecake'in üzerine yayın. Donması için buzdolabında 1-2 saat daha bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

Not: Cheesecake'in peynirli kremasının daha koyu kıvamlı olması için, jöleyi kutusunda yazan miktardan daha az su koyarak hazırlayın.

