



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU BİSKÜVİLİ CHEESECAKE

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

15 adet kakaolu bisküvi
4-5 yemek kaşığı tepeleme SEK Quark Sade (160 g)
3 yemek kaşığı tepeleme SEK Tereyağı (100 g)
7 yemek kaşığı un (150 g)
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı su
Yarım portakalın rendelenmiş kabuğu
4 yemek kaşığı toz şeker

15 adet kakaolu bisküviyi mutfak robotuna aktarın. Kum haline gelene dek ezin. Daha sonra yağlı kağıt serilmiş 16 veya 18 cm'lik kelepçeli kek kalıbın tabanına elinizle bastırarak sıkı olacak bir şekilde yayın. İç malzemeyi hazırlayana dek buzlukta bekletin. SEK Quark Sade'yi ve şekerini ayrı bir kasede iyice çırpın. Vanilyayı ve yumurtayı ekleyip birkaç dakika daha çırpın. Hazırladığınız karışımı buzluktan çıkardığınız kakaolu tabanın üzerine dökün. Kalan kakaolu bisküvileri de istediğiniz şekilde kırıp bir kısmını sosun içine yedirin, bir kısmını da üzerine yerleştirin. Kek hamurunu önceden ısıtılmış 170 °C'ye ayarlı fırında, 50-55 dakika pişirin. Cheesecake pişince fırından alın, oda ısısında soğuduktan sonra buzdolabına aktarın. En az 6 saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis edin.

