



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLİ CHEESECAKE

- 2 yumurta
- 1 ay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60 g)
- 1 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
- 1 ay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 yemek kaşığı Pakmaya ŞefKrema
- 1 kutu labne peyniri (200 g)
- 2 yemek kaşığı Pakmaya Frambuaz Aromalı Pasta Jeli
- Bisküvili Taban İçin:
- 1 paket kakaolu bisküvi (125 g)
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
- 2 yemek kaşığı tereyağı (50 g)
- 1 yemek kaşığı fındık, toz halinde
- 1-2 yemek kaşığı süt

Bisküvi tabanı için kakaolu bisküviyi mutfak robotuna aktarın. Eritilip ılınmış tereyağını, fındık tozunu ekleyin.

Hamur haline gelene dek karıştırın. Gerekirse süt ilave ederek hamuru biraz daha yumuşatabilirsiniz.

Elde ettiğiniz hamuru yağlanmış orta boy kalp şeklindeki kalıplara, elinizle bastırarak, kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın. Bu şekilde buzlukta 10 dakika bekletin.

Yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana dek çırpın. Pakmaya Frambuaz Aromalı Pasta Jeli dışındaki tüm malzemeyi ekleyin. 1-2 dakika daha çırpın.

En son Pakmaya Frambuaz Aromalı Pasta Jeli'nin yarısını ekleyin. Spatula ile karıştırın.

Peynirli iç malzemeyi buzlukta beklettiğiniz bisküvili tart kalıplarının içine dökün. Fırın tepsisine yerleştirin. 160 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin.

Pişen cheesecake'i fırından alın. Oda ısısında soğuduktan sonra buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Dilerseniz servis etmeden önce 1-2 tatlı kaşığı su ile sulandırdığınız Pakmaya Frambuaz Aromalı Pasta Jeli'ni sos olarak kullanabilirsiniz.



HAZIRLAMA 30 DK

PIŞİRME 30-35 DK