



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL SOSLU CHEESECAKE

1 paket kakaolu bisküvi
30 gr tereyağı
1 yemek kaşığı süt
Peynirli karışım için:
1 paket lane peyniri
50 gr tatlı lor peyniri
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şeker
50 ml krema
1 tatlı kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası (tepeleme)
1 küçük kase dondurulmuş vişne
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Karamelli Puding
2,5 su bardağı süt
100 ml Pakmaya ŞefKrema
2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao

Dondurulmuş vişneleri süzgece alın ve suyunun iyice süzülmesini sağlayın.

Bisküvili karışım için tereyağını eritin. Bisküvileri mutfak robotuna aktarın. Ilınmış tereyağını, sütü ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın.

Karışımı, iki adet küçük boy kelepçeli kek kalıbının tabanını ve iç kenarlarını kaplayacak şekilde, hamuru elinizle bastırarak yayın. Buzlukta 10 dakika bekletin.

Karışımı buzlukta beklettiğiniz bisküvili kalıbın içine dökün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında, üzeri hafif kabuk bağlayana dek yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, oda ısısında soğuyunca buzdolabına aktarın.

Servis etmeden önce karamelli sos hazırlayın. Bunun için pudingi ve sütü tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, hızlıca kremayı ilave edin. Karıştırdıktan sonra buzdolabından çıkardığınız kekin üzerine dökerek servis yapın.

