



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ CHEEESECAKE

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

400 gr labne peynir
200 gr krema
1 ay bardağı toz şeker
Yarım su bardağı kırık kestane şeker
1 paket vanilya
90 gr tereyağı
1 yemek kaşığı toz jelatin
1.5 paket yulaf bisküvi
Üzeri için:
Karamel sos
Kestane şeker
Mereng

Bisküvileri mutfak robotunda çekerek un haline getirin. Tereyağını eritip ekleyin ve iyice karıştırın. Yağlı kağıt serili kelepçeli kek kalıbının tabanına bisküvi karışımını bastırarak yayın. Derin dondurucuda bekletin. Küçük bir kaseye 2-3 yemek kaşığı su ekleyin ve jelatini üzerine serpiştirerek 10 dakika bekletin. Kestane şekerlerini 2 yemek kaşığı krema ile karıştırıp el blenderi ile püre haline getirin. Kalan krema, şeker, vanilya ve labne peyniri mikserle çırpın. Kestane püresini ekleyin. Hazırladığınız jelatini mikrodalga fırında ya da cezvede 2 yemek kaşığı ısıtılmış krema ile eritin ve krema karışımına ilave edin. Spatula ile karıştırıp bisküvi tabanının üzerine aktarın. En az 2 saat buzdolabında beklettikten sonra karamel sos, kestane şeker ve mereng ile süsleyerek servis yapın.

