



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ CHEESECAKE

- 1 su bardağı kestane püresi
- 180 gram kakaolu bisküvi
- 5 çorba kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı tatlı lor peyniri
- 120 gram beyaz çikolata
- 1 su bardağı şekeriz krema
- 3 adet yumurta
- Bir tutam tuz
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı file badem
- 1 adet büyük boy acıbadem kurabiyesi
- 2 çorba kaşığı file fıstık
- 4-5 adet kestane şekeri
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş çikolata

Bisküvileri ezip, eritilmiş tereyağı ile karıştırın. Orta boy kelepçeli kek kalıbının tabanına bastırarak yerleştirin. Buzdolabında sertleşene dek dinlendirin. Derin bir kasede kestane püresini lor peyniri ile birlikte çırpın. Benmari usulü eritilmiş beyaz çikolata, ardından krema ekleyip karıştırın. Yumurtaların akını ve sarısını ayırıp, sarılarını teker teker karışıma ilave edip, çırpın. Ayrı bir yerde yumurta aklarını bir tutam tuzla, kar haline gelene dek çırpıp, kaseye ekleyin. Unu eleyerek ilave edin. Karışımı metal bir kaşıkla yavaş yavaş kek kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45-50 dakika pişirip, kalıbın içinde soğumaya bırakın. Servis tabağına çıkarıp, üzerine ufalanmış acıbadem kurabiyesi, file badem, file fıstık, ufalanmış kestane şekeri ve çikolata serpin. Dilimleyip, soğuk olarak servis yapın.

