



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİRAZLI CHEESECAKE

10 kişilik Gerekli malzeme:

- 3 yumurta,
- 1 su bardağı tozşeker
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2 kutu labne peyniri
- 2 su bardağı süt kreması
- 1 paket pötiör bisküvi
- 100 gr tereyağı,
- 2 tatlı kaşığı nişasta
- 1 su bardağı kiraz
- 1.5 su bardağı su
- 50 gr çikolata,
- vanilya
- 2 çorba kaşığı antepfıstığı

Yumurta, tozşeker, peynir, kakao ve kremayı mikserde iyice cırın. Ufalanmış bisküvileri ve eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız hamuru kelepçeli bir kalıba dökün. Orta ısıya ayarlanmış fırında 15 dakika pişirip soğutun.

Kirazları yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın ve fırından çıkardığınız kekin üzerine düzgün bir şekilde dizin.

Nişastayı 1.5 su bardağı suyla pişirin. Ilıtıp kirazların üzerine dökün. Kekin üzerini antepfıstığı ile süsleyip 5 saat buzdolabında bekletin.

Çikolatayı benmari usulü eritin. Keki kalıptan çıkarın. Kelepçeli kalıbın çevresi uzunluğunda, iki parmak genişliğinde bir yağlı kağıt kesin. Kağıdın üzerine aralıklı kareler çizip kesin. Karelerin ortasına erittiğiniz çikolatayı sürüp biraz beklettikten sonra kekin etrafına sarıp buzdolabında dondurun. Yağlı kağıdı çıkarıp dilimleyerek servis yapın.