



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI VE PEYNİRLİ KEK

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

Tabanı için:

20 adet kepekli bisküvi

50 gr tereyağı

Yarım çay kaşığı tarçın

Üzeri için:

2 paket labne peyniri

1 çay bardağı süt

1 paket vanilya

90 gr beyaz çikolata

Yarım paket jöle

1 su bardağı krema

Süslemek için:

250 gr kiraz

1 çay bardağı hazır çilek veya frambuaz sosu

Kek tabanı için bisküvileri ufalayıp robotta ezin. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını çukur bir kaba alıp bisküvi ve tarçını ilave edin. Yoğurup kelepçeli kek kalıbının dibine elinizle bastırarak yayın. Kalıbı hamur katılaşana kadar buzdolabında bekletin. Beyaz çikolatayı ufak parçalara bölün. Sütü bir kaptan ısıtın. Çikolatayı ekleyip eriyene kadar karıştırın. Ocaktan alıp jöle ve vanilyayı ekleyin, jöle eriyene kadar karıştırın. Labne peynirini çukur bir kaba alıp mikserle çırpın. Kremayı azar azar ekleyip karıştırın. Çikolatalı karışımı ilave edip karıştırın. Peynirli harcı kek tabanının üzerine döküp buzlukta 3 saat bekletin. Servis yapmadan 15 dakika önce buzluktan çıkarıp oda ısısında bekletin. Kirazları yıkayıp iyice süzün. Kekin üzerini süsleyip çilek sosunu gezdirin. Servis yapın.

