



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ CHEESECAKE

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

Taban:

200 g yulaflı bisküvi

75 g margarin veya tereyağı

2 yemek kaşığı süt

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 su bardağı yoğurt

Üzeri için:

3 - 4 adet kivi

Üzeri için:

2 yemek kaşığı toz şeker

200 ml su

1 poşet Dr. Oetker Hızlı Nişasta

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Margarin veya tereyağını kısık ateşte eritin. 2 yemek kaşığı süt ile birlikte bisküvilere ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.

2,5 su bardağı sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Yoğurdu ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın.

Hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine dökün ve kaşık ile yayın. Buzdolabına alın ve yaklaşık 2 saat bekletin. Kivilerin kabuklarını soyun ve ince dilimleyin. Cheesecake'in üzerine sıralayın.

Toz şeker ve suyu bir kaba alın. Nişastayı azar azar ilave ederek el çırpıcısı ile 1-2 dakika karıştırın. 10 dakika bekletip tekrar karıştırın ve kivilerin üzerine yayın. Dilimleyerek servis yapın.

