



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY CHEESECAKE

<https://migros.com.tr>

1 paket taze peynir
1 paket yulafli bisküvi
1/3 bardak sıcak su
120 gr. bitter çikolat
120 gr. sütlü çikolata

1. Bisküviyi mutfak robotundan geçirin.
2. Daha sonra peyniri de ekleyerek mutfak robotunda çırpmaya devam edin.
3. 2-3 dakika bekledikten sonra peyniri yulafli peynir iyice çekecektir.
4. Bu şekilde pasta tabanı hazır olacak. Karışımı kaselerin dibine yerleştirin.
5. Bir tavaya sıcak suyu alın. Çikolataların hepsini sıcak suya atın.
6. Çikolatalar 3-4 dakika içinde eriyecektir.
7. Erimiş çikolatayı içi buz dolu kaseye koyun.
8. Çikolatalar hızla soğurken bir taraftan blenderla çırpın ve çikolatayı köpürtün.
9. Hazırladığınız kaselerin üzerine çikolatayı da boşaltın.
10. Üzerini meyvelerle de süsleyebilirsiniz.