



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUPTA VIŞNELİ CHEESECAKE

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

2 paket yulafli bisküvi
4 yemek kaşığı tereyağı
225 g krem peynir
1 su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
1 su bardağı krema
Vişne sosu için:
2 su bardağı vişne
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı nişasta

Yulafli bisküvi ve tereyağını un kıvamında oluncaya kadar rondodan geçirin ve servis kavanozlarının tabanlarına paylaşın. Bir kaşık yardımıyla bastırarak düzleştirin. Krem peynir, pudra şekeri, vanilya esansı ve kremayı geniş bir karıştırma kabına alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Karışımı bisküvilerin üzerine paylaşırıp buzdolabında 4 saat dinlendirin. Vişne sosu için, vişne ve toz şekeri geniş bir tencerede kaynatın. Şeker erimeye başladığında su ile açtığınız nişastayı ilave edip sos koyulaşmaya kadar pişirin. Pişen sosu soğuyan cheesecake kavanozlarının üzerine paylaşın. Buzdolabında 2 saat daha dinlendirin. Soğuk servis yapın.

