



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON AHUDUDU VE ANTEPFİSTİKLİ CHEESECAKE

50 gr tereyağı
200 gr bisküvi, ezilmiş
50 gr antepfıstığı, doğranmış
150 g krem peynir
150 g yoğunlaştırılmış süt
2 limonun suyu
Üzeri için;
100 g ahududulu jöle
50 g antepfıstığı, doğranmış

Tereyağını eritin ve ezilmiş bisküviler ile doğranmış antepfıstıklarını karıştırın, ardından karışımı 23 cm çapında yuvarlak kek kalıbının üzerine yerleştirin ve eşit bir tabaka olana kadar sıkıca bastırın. Pürüzsüz hale gelene kadar krem peynirini çırpın ve yoğunlaştırılmış sütü ekleyerek çırpın. Limon suyunu ekleyin çırpın, ardından bisküvili tabana dökün ve üstünü düzleştirin. 3 saat buzdolabında soğutun. Jöleyi paket talimatlarına göre hazırlayın, biraz soğumaya bırakın, sonra pastanın üstüne koyun. Cheesecake'i 1 saat buzdolabına koyun. Cheesecake'i kalıbından ayırıp servis tabağına aktarın, üzerine doğranmış antepfıstığı serpin.

