



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE

Duygu Tuğcu

300gram Labne Peyniri
200 gram Krem Şanti
80 gram Şeker
4 adet Yumurta Sarısı
1/2 adet Limon Suyu
1 adet Limon Kabuğu Rendesi
10 gram Toz Jelatin
Altı için:
1,5 paket bisküvi
100 gram Tereyağ

Altı:

Bikuvileri rondodan geçirin. İçine Tereyağını atıp bir kere daha küçük parçalar olana kadar rondodan geçirin. İsterseniz içine bir çay kaşığı tarçında koyabilirsiniz.

-Hazırladığınız karışımı yaklaşık 23 cm'lik kalbınızın dibine koyun ve elinizle yaydırın. Kaşık yardımıyla dümdüz yapın.

-Gevrek olmasını istiyorsanız, fırında 10 dakika pişirin.

Üstü:

-Toz Jelatini bir çay bardağına koyun. Miktarının 2 katı kadar su koyun ve çay kaşığıyla karıştırın.

-Bir kaseye yumurta sarılarını koyun

-Şekerini koyun

-Limon Suyu ve Limon Kabuğunu koyun

Bain Marie usulü mayonez kıvamına gelene kadar çırpma teliyle çırpın.

Kıvama gelince ocağın üstünden alın.

-Katılmış Jelatini içine koyun. Hızlıca çırpma teliyle karıştırın. Eritin.

-Labne Krem Peyniri içine koyun ve spatula ile alttan üste doğru yavaşça karıştırın.

-Ardından Krem Şantiyi karışıma koyun ve yine aynı şekilde karıştırın.

-Hazırlamış olduğunuz karışımı tabanını serdiğiniz kalıba koyun.

-Buzdolabında minimum 4 saat maksimum 24 saat bekletin.



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 21.01.2021

