



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU FRAMBUAZLI CHEESECAKE

1 kavanoz Frappa Frambuaz Reçeli
200 gram petibör bisküvi
50 gram eritilmiş margarin
2 su bardağı süzme yoğurt
1 paket çiğ krema
1 paket labne peyniri
1 su bardağı toz şeker
6 adet yumurta
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı limon suyu
1 limonun rendelenmiş kabuğu
2 paket vanilya

Bisküvileri mutfak robotunda toz haline gelinceye kadar çekip eritilmiş margarin ile karıştırın. Karışımı 28 cm'lik kelepçeli kek kalıbına elinizle düzelterek yayın. Reçel hariç kalan malzemeyi mutfak robotunun çırpma aparatı ile iyice karıştırın ve bisküvili karışımın üzerine dökün. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar (35 dakika) pişirin. Keki kalıptan çıkarmadan, en az 3 saat bekletin. Daha sonra kalıptan alıp, dilediğiniz boyutta dilimleyin. Frappa Frambuaz Reçeli'ni cheesecake dilimlerinin üzerine gezdirin. Dilerseniz nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

