



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SOĞUK CHEESECAKE

1,5 paket petibör bisküvi
3 çorba kaşığı süt
50 g margarin
2 paket labne peyniri
1,5 çay bardağı toz şeker
2 çay bardağı süt kıreması
3 çorba kaşığı limonlu toz jöle
4 çorba kaşığı kaynar su
1 paket vanilya

Petibör bisküvileri robotta çekerek toz haline getirelim oda sıcaklığındaki yumuşamış margarini toz halindeki bisküviye katarak önce parmak uçlarımızla iyice karıştıralım, sonra da ellerimizle iyiden iyiye yoğuralım. 2-3 kaşık kadar sütü katıp hamur halini alıncaya kadar yoğurmaya devam edelim. Bisküvi hamurumuzu 18-20 cm çapında kelepçeli kalıbın tabanına döşeyelim. Buzdolabında on dk bekletelim. Labne peyniri, krema ve toz şekeri bir kaba alalım ve mikserle çırpalım. 3 kaşık kaynar suda 3 kaşık toz jöleyi eritemiz. İlinıncaya kadar karıştırıp peynirli malzemeye ekleyelim. Hızlıca karıştırıp kalıbı dolaptan alalım ve peynirli karışımı içine doldurup kalıbı derin dondurucuda 2-3 saat bekletelim. Servisten yarım saat kadar önce dolaptan çıkartalım. Çemberi dikkatlice çıkarıp cheesecake'i servis tabağına yerleştirelim ve üzerini dilediğimiz biçimde süsleyebiliriz. Dilimleyip soğuk olarak servis yapalım.

Not: Dilerseniz soğuduktan sonra üzerini ince bir kat limonlu jöle veya limonlu krema ile kaplayabiliriz. Cheesecake'imizi buzdolabında muhafaza edelim. Uzunca bir süre saklamak istersek derin dondurucuya koyabiliriz. Servisten en az 1 saat kadar önce oda sıcaklığına çıkarmamız gerekir.