



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU VE ÇİKOLATALI CHEESECAKE

- 2 paket yulafli bisküvi
- 1 paket pötibör bisküvi
- 50 gr tereyağı
- 2 çorba kaşığı süt
- 1 çay kaşığı tarçın
- Peynirli karışım için:
- 2 paket labne peyniri
- 100 gr krem peynir
- 3 adet yumurta
- 1 kahve fincanı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 kahve fincanı Pakmaya ŞefKkrema
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 çorba kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- 1 paket Pakmaya Sütlü Parça Çikolata
- Limonlu pelte için:
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası

Bisküvili karışım için tereyağını eritin. Bisküvileri mutfak robotuna aktarın. Tereyağını, sütü ve tarçını ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın. Çapı 22-34 cm'lik kelepçeli kalıbın tabanını ve iç kenarlarını kaplayacak şekilde hamuru elinizle bastırarak yayın. Buzlukta 10 dakika bekletin.

Peynirli iç malzemesi için yumurtalarla şekeri köpük köpük olana dek iyice çırpın. Peynirleri, Pakmaya Mısır Nişastasını ve Pakmaya ŞefKkremayı da ekleyin. İyice çırpın. En son rendelenmiş limon kabuğunu ve Pakmaya Sütlü Parça Çikolata ilave edin. Spatula ile tekrar karıştırın. Karışımı, buzlukta beklettiğiniz bisküvili kalıbın içine dökün.

Keki 160 dereceye ayarlı fırında, 50-55 dakika kadar pişirin. Fırından alın, oda ısısında soğumaya bırakın.

Limonlu pelte için rendelenmiş limon kabuğu dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine aktarın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edin. En son rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip karıştırın.

Cheesecake'i servis etmeden 10 dakika önce üzerine sos olarak kullanmak için benmari usulü eritilmiş yarım paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı dökün. Hemen servis yapın.

