



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGO SOSLU VE HİNDİSTANCEVİZLİ CHEESECAKE

<https://www.elele.com.tr>

Tabanı için:

2 paket yulaflı bisküvi

1 çay kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı esmer şeker

Üzeri için:

2 su bardağı süzme yoğurt

400 g kahvaltılık lor peyniri

8 yemek kaşığı tozşeker

1 yumurta

1 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı rende Hindistan cevizi

Sosu için:

1 mango

1 yemek kaşığı tozşeker

Yarım çay bardağı su

1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Süslemek için:

Mango ve taze hindistancevizi dilimleri

Bisküvileri rondoda ince çekin. Tereyağını eritip bisküvilere ekleyin. Tarçın ve esmer şekeri ilave edip iyice karıştırın. 22 cm'lik kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt serin ve kenarlarını yağlayın. Bisküvi harcını kalıba yayın ve iyice bastırın. Buzluğa koyup üst malzemesini hazırlayana kadar bekletin. Üzeri için, tüm malzemeleri derin bir kasede mikserle çırpın ve bisküvi tabanının üzerine boşaltın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirip soğuyana kadar fırından çıkarmayın. Diğer yanda mangoyu dilimleyin ve süsleme için birkaç dilim ayırın. Mango dilimlerini bir sos tenceresinde şeker ve su ile pişirin. Blender ile püre haline getirin. Tekrar ocağa alın ve mısır nişastasını çok az suyla eritip mango püresine ekleyin. Kıvamı koyulaşınca ateşten alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan cheesecake'i fırından çıkarıp üzerini sosla kaplayın ve buzdolabında bir gece bekletin. Üzerini taze Hindistancevizi ve mango dilimleri ile süsleyip servis yapın.



