



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEVSİM MEYVELİ CHEESE CAKE

6 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı ufalanmış mısır gevreği
200 gr Frambuaz veya başka bir meyve
1 Paket meyveli jöle
1 Paket vanilya
2 Adet yumurta
2 Su Bardağı şeker
500 gr krem peynir

Mısır gevreğini elinizle ufalayın. 1 bardaka Şekeri ve erittiğiniz sanayağını ilave edip karıştırın. Kelepçeli kek kalıbının dibine kaşıkla bastırarak döşeyin. Buzdolabında 5-10 dk dinlendirin. Kullanmadan 1-2 saat önce krem peyniri buzdolabından çıkartın. Krem peynirle şekeri mikserle çırpın. İki yumurta ve vanilyayı ilave edip biraz daha çırpın. Homojen bir karışım elde edince hazırladığınız pasta tabanının üzerine dökün. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede yaklaşık 40 dk pişirin. Ortasının piştiğinden emin olunca fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Soğuyunca kenarlarını keserek kalıbından çıkartın. Frambuazları veya istediğiniz herhangi bir meyveyi dizip, joleyi üzerine yayıp buzdolabında bekletin. Soğuk servis yapın.