



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAIK PASTALI CHEESECAKE

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

Mozaik pasta karışımı:

1 paket Dr. Oetker Mozaik Pasta

100 g margarin veya tereyağı

100 ml süt

Cheesecake için:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap

3 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

100 g sürülebilir taze peynir

Üzeri için:

15 adet çilek

2 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Sütü tencereye alın. Tereyağı veya margarini ekleyip orta ısıdaki ocakta yağ eriyinceye kadar karıştırın. Ocağı kapatıp bekletmeden kakaolu karışımı ilave edin ve 1 dakika karıştırın. Üzerine bisküvi parçalarını ekleyin ve iyice karıştırın. 10 dakika bekletip kalıbın tabanına yayın.

Sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Peyniri ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız karışımı kalıptaki mozaik pastanın üzerine yayın, üzerini düzeltin ve buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Çilekleri yıkayıp ayıklayın ve mutfak robotunda püre haline getirin. Tencereye alın, üzerine toz şeker ve mısır nişastasını ekleyip nişasta eriyinceye kadar karıştırın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 1-2 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Süre sonunda tatlıyı buzdolabından alın. Kalıptan çıkarıp üzerine sos dökün ve dilimleyerek servis yapın.

