



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI BEYAZ ÇİKOLATALI CHEESECAKE

<https://migros.com.tr>

150 gr. beyaz çikolata
150 gr. labne peyniri
70 gr. yumurta sarısı
80 gr. şeker
200 gr. krem şanti
10 gr. toz jöle
1 paket bisküvi
5 gr. toz tarçın
80 gr. soğuk tereyağı
Sos için:
1 adet ayıklanmış nar
70 gr. toz şeker
100 ml su
10 gr. mısır nişastası

Bisküviyi ve tereyağı rondodan geçirin ve tarçın ekleyip, kalıba yerleştirin. Diğer taraftan bain marie de yumurta sarılarını ve şekerini karıştırın, iyice pürüzsüzleşince çikolatayı ekleyin. Ardından peyniri ekleyin ve çırpma teliyle pürüzsüzleşene kadar çırpın. Jelatin çok az su koyup eritin ve karışıma ekleyin. Karışım biraz soğuduktan sonra krem şantiyi ekleyin. Karışımı bisküvi tabanın üzerine ekleyin ve dolaba soğumaya alın. Tavada su, şeker ve narları kaynatın. Nişastaya da biraz su ilave ederek karıştırın ve soğuyan cheesecake in üzerine ekleyin ve tekrar soğuması için buzdolabına alın.

