



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OREOLU CHEESECAKE

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

35-40 adet oreo bisküvi
4 yemek kaşığı tereyağı
400 gramlık labne peyniri
1 kutu krema
3 adet yumurta
1 su bardağından az toz şeker
2 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya

Öncelikle işe tabanı yapmakla başlayacağız. Bir tavada tereyağını eritin. Daha sonra oreoları rondodan geçirerek tereyağını da içine ekleyip karıştırın. Oreodan bir 5-6 adet ayırın. Hamur kıvamına gelecek. Cheesecake'ler için kullandığımız kelepçeli kek kalıbının altına yağlı kağıdı serin. Hazırladığımız bisküvileri kek kalıbının tabanına bastırarak eşit ve düz olarak yayın. Kalıbı buzdolabına koyup, dinlendirin. Kreması için geniş bir kaba labne peynirini alıp ve şekerle çırpın. Yumurta hariç, krema, nişasta ve vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edin. Daha sonra yumurtaları karışımın içerisine tek tek kırıp karıştırın. Ayırdığınız oreoyu elle bölerek kremanın içerisine ekleyin. Kremayı daha sonra buzdolabında bekleyen kalıba boşaltın ve eşit miktarda yayın. Kalıbı içine 1-2 parmak su koyduğumuz tepsiye yerleştirip 180 dereceli fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Cheesecake soğuyana kadar kelepçeli fırın kabını açmayın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz. Dilerseniz üzerini oreo veya meyvelerle süsleyebilirsiniz.

