ORMAN MEYVELİ CHEESECAKE

4 Adet Yumurta
2 Kutu Labne Peyniri
1/2 Kutu Krem Peynir
1 Su Bardağı Pudra şekeri
1/2 Adet Limonun Rendesi
2 Damla Limon Suyu
1/2 Çay Kaşığı Tuz
Sos İçin
1/2 Su Bardağı böğürtlen
1/2 Su Bardağı çilek
1/2 Su Bardağı frambuaz (ahududu)
2 Çorba Kaşığı Pudra şekeri
1/2 Su Bardağı Konsantre vişne suyu
2 Damla Limon Suyu

Yulaflı büskivileri küçük parçalara bölelim ama çok ufalamamaya da dikkat edelim. Erittiğimiz tereyağını ve sütü katıp karıştıralım. Yuvarlak bir kalıba yerleştirip elimizle iyice bastıralım. Yanlarını biraz yüksekçe tutalım. Ardından da 3-4 dakika derin dondurucuda bekletelim.
Kremayı hazırlamak için yumurtaların beyazlarını ve sarılarını ayıralım; ayrı ayrı iyice çırpalım. Ardından yumurta sarılarına pudra şekerini katalım ve biraz daha çırpalım. Beyazına ise tuzu ilave edip karıştıralım. Başka bir kapta da labne peyniriyle krem peyniri mikserle çırpalım. Peynirli karışıma yumurta sarılarını, beyazlarını, limon kabuğu rendesini ve limon suyunu ilave edip hafifçe karıştıralım.
Bisküviden yaptığımız tabanın üzerine kremamızı dökelim. Kalıbımızın etrafını folyoyla saralım ve içine bir miktar su koyduğumuz fırın tepsisine yerleştirelim. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30-35 dakika pişirelim. (Arada kontrol edelim, çünkü kremanın çok katılaşmaması ve ortasının sallanır olması gerekiyor.)
Bu arada sosu hazırlayalım. Böğürtlen, çilek, frambuaz, pudra şekeri, nişasta, vişne suyu ve limon suyunu bir tencereye koyalım, 15-20 dakika karıştırarak pişirelim. Fırından çıkardığımız cheesecake'in üzerine dökelim. Soğuduktan sonra servis yapalım.