



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ CHEESECAKE

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

2 paket yulaflı bisküvi
70 gr tereyağı
400 gr labne peyniri
130 gr toz şeker
4 yaprak jelatin (12-15 gr)
400 gr krema
50 gr raspberry
50 gr blueberry
50 gr black berry

Jelatin yapraklarını bir kapta soğuk suda bekletin. Tereyağını eritin. Bisküvileri elle kırıp tereyağı ile karıştırın. Tabanlı bir kek kalıbına bisküvi karışımını koyun ve ayrı bir kalıp ile iyice bastırıp buzdolabına kaldırın. Orman meyvelerini ayrı ayrı mutfak robotuyla püre haline getirin ve kenarda bekletin. Krema ve şekeri tezgah üstü veya el mikseri ile düşük devirden başlayıp arttırarak katılaşıncaya kadar çırpın. Labneyi ekleyip tahta kaşık veya spatula ile yavaş yavaş karıştırın. Yumuşayan jelatin yapraklarını sudan alın ve elinizle sıkıp bir kaba alın. Çok az bir sıcak su ekleyip çözülene kadar karıştırın. Krema karışımına ekleyip iyice karışana kadar karıştırın. Karışımı üç eşit miktara bölün ve her bir krema karışımına farklı orman meyvesi püresini karıştırın. Kek kalıbının dışından başlayarak ilk katmanı yayın ve diğer bölüme karışmaması için yağlı kağıt ile kapatın. Buzdolabına alıp 30 dakika bekletin. İşlemi diğer karışımlar için de tekrarlayıp kekinizi bitirin. Bütün keki buzdolabına alın ve 2 saat kadar bekletin. Dilimlere ayırın ve servis tabağına alın. Orman meyveleri ile süsleyebilirsiniz.

