



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ORMAN MEYVELİ CHEESECAKE

Tabanı için:

100 gram tereyağı
3 yemek kaşığı toz şeker
3 paket yulafli bisküvi

Kreması için:

3 adet yumurta
2 paket labne peyniri
Yarım paket krem peynir
Yarım limon kabuğunun rendesi
1 su bardağı pudra şekeri
Birkaç damla limon suyu
Tuz

Sosu için:

1 çay bardağı böğürtlen
1 çay bardağı frambuaz
1 çay bardağı çilek
1 çay bardağı vişne suyu
2 yemek kaşığı pudra şekeri
Birkaç damla limon suyu
1 yemek kaşığı nişasta

Yulafli bisküvileri bir kaba alıp un haline getirin.

Tereyağı ve şekeri de eritip bisküviye ekleyin ve kaşıkla ezin.

Hazırladığınız bisküvili karışımı kelepçeli kek kalıbının taban kısmına yerleştirip bastırın. Daha sonra buzdolabına koyun.

Tatlınızın kreması için yumurtanın akını ve sarısını ayrı ayrı çırpın.

Yumurta sarısının üzerine pudra şekerini ilave edip çırpın. Beyazına da tuz ekleyip karıştırın.

Labne ve krem peyniri de bir kaptaki çırpın. Üzerine de yumurtanın sarısını, beyazını, limon kabuğu rendesini ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız kremayı bisküvili tabanın üzerine güzelce yayın.

Fırın tepsisine su ekleyin. Kek kalıbınızı da alüminyum folyo ile sarın. Ardından kekinizi tepsiye yerleştirip fırına verin. 200 derecede 30 dakika kadar pişirin. Kremanın sertleşmemesi için ara ara kontrol edin.

Diğer taraftan da tatlınızın sosu için meyveleri, vişne suyunu, pudra şekerini ve birkaç damla limon suyunu tencereye alın ve katılaşıp kadar karıştırarak pişirin.

Cheesecake'iniz pişince fırından çıkarıp oda sıcaklığında soğuması için bekletin.

Soğuduktan sonra sosunu üzerine dökün. Dilediğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:159095 • adi:Orman Meyveli Cheesecake • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:53