



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN MEYVELİ KLASİK CHEESECAKE

50 gr donmuş vişne (üst dolgusu)
75 gr donmuş böğürtlen (üst dolgusu)
100 gr yabanmersini (üst dolgusu)
50 gr krema (iç harcı)
550 gr labne peyniri (iç harcı)
150 gr şeker (iç harcı)
50 gr nişasta (iç harcı)
3 adet yumurta (iç harcı)
1 paket vanilya (iç harcı)
75 gr tereyağı (tabanı için)
50 gr bal (tabanı için)
1 paket burçak bisküvi (tabanı için)
2 tutam toz muskat (tabanı için)
40 gr glikoz (üst dolgusu)
75 ml su (üst dolgusu)
40 gr şeker (üst dolgusu)

Hazırlanışı

Taban:

Bisküviyi muskatla birlikte rondoda kırıntı haline getirin. Tereyağını ilave edip rondoda çekmeye devam edin. En son balı ekleyip karıştırın.

İç Harcı:

Peynir, krema, vanilya şeker ve nişastayı çırpma teli ile karıştırın. Yumurtaları azar azar ilave ederek yedirin. Bisküvili taban ile kaplanmış çembere doldurun. 160 derecede 30-35 dakika pişirin.

Üst Dolgusu:

Su, şeker, glikozu karıştırarak kaynatın. Vişneleri ilave edip, suyunu çekene kadar kaynatın. Böğürtlen ve yaban mersinini ekleyip dikkatlice karıştırın. Cheesecake'in üzerine dökün ve dinlendirin.