



PEKMEZLİ CHEESECAKE

2 paket kepekli bisküvi
3 çorba kaşığı tereyağı
İçerisinde:
2 çay bardağı pekmez
3 adet yumurta
4 paket labne peyniri
1.5 su bardağı pudra şekeri
200 gr. tatlı lor peyniri
1 paket vanilya

Bisküviyi un haline gelinceye kadar robottan geçirin. Eritilmiş tereyağıyla yoğurup kelepçeli kek kalıbının dibine bastırarak döşeyin ve 10 dakika buzdolabında bekletin. Yumurtayı derin bir kasede çırpın. İçine labne peyniri, pudra şekeri, lor peyniri, vanilya ve pekmezi katıp karıştırın. Bisküvili karışımın üzerine dökün. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Buzdolabında 2-3 saat dinlendikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 25.10.2021