



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIŞİRİLMEYEN KREMALI CHEESECAKE (İRLANDA)

Eyüp Sevinç

12 adet kakaolu bisküvi  
1 su bardağı labne peynir  
1 su bardağı krema  
½ çay bardağı tereyağı  
½ su bardağı damla çikolata  
2 çay kaşığı vanilya özütü  
Üzeri için;  
Çırpılmış krema  
Karamel  
Fındık  
Ceviz

Kakaolu bisküvileri mutfak robotunda ufalayın ve servis kaplarına bölüştürüp dibe doğru bastırın. Eritilmiş tereyağını servis kaplarındaki bisküvi parçalarının üzerlerine dökün. Çikolata parçalarını ısıya dayanıklı bir kaba koyarak mikrodalgada ya da benmari usulü eritin ve labne peyniri ekleyerek iyice karışana kadar çırpın. Vanilyayı ekleyin. Çırpılmış kremayı da katıp karıştırın ve her servis kabına eşit miktarda dağıtın. Buzdolabında en az 2 saat bekletin. Üzerini çırpılmış krema, karamel, fındık ve cevizle süsleyerek servis edin.

