



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMEYEN ÇİKOLATALI CHEESECAKE

Tabanı için:

2 paket kakaolu bisküvi

100 gram tereyağı

1 çay bardağı fındık

Dolgu için:

400 gram labne

250 gram bitter çikolata

100 mililitre krema

1 su bardağı pudra şekeri

Üzeri için:

200 mililitre krema

150 gram çikolata

Bisküvileri ve fındığı blender'dan geçirip toz haline getirin.

Tereyağını eritip bisküvilere ekleyin ve karıştırın.

Bisküvili karışımı kelepçeli kek kalıbına bastırarak yerleştirin.

Kalıbı buzdolabına kaldırıp soğumaya bırakın.

Bu esnada çikolatayı benmari usulü eritin.

Başka bir kaseye labne peynirini alın.

İçine pudra şekerini ekleyip şeker eriyene kadar karıştırın.

Soğuyan erimiş çikolatayı da ilave edip yavaş yavaş çırpmaya devam edin.

Kaseyi buz dolu bir kabın üzerine oturup kıvamı koyulaşana kadar yüksek devirde çırpın.

Son olarak kremayı ekleyip bir spatulayla köpüğünü söndürmeden karıştırın.

Buz dolabında soğuyup sertleşen tabanın üzerine çikolatalı dolguyu dökün.

Bir sos tenceresinde kremayı kaynatıp içine çikolatayı ekleyip eritin.

Bu sosu cheesecake'in üzerine döküp bir gece buzdolabında dinlendirin.

Kenarlarını sıyrıp kalıptan çıkardıktan sonra dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

