



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMEYEN KAHVELİ CHEESECAKE

Taban için:

2 paket yulafli bisküvi

2 yemek kaşığı tereyağı

Dolgusu için;

2 su bardağı soğuk süt

2 tatlı kaşığı granül kahve

2 tatlı kaşığı pudra şekeri

1 paket krem şanti

Tereyağını Arçelik Ankastre Ocak'ta eritin.

Bisküvileri Arçelik Resital Doğrayıcı içerisinde alın ve üzerine erittiğiniz tereyağını döküp bisküviler ufacak olana kadar çekin.

Tatlınızı yapacağınız kabın tabanına bisküvi karışımını alın ve bastırarak tüm tabana yayın.

Kahveli dolgusu için; süt, kahve ve pudra şekerini kahveler eriyene kadar Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesinde çirpin.

Daha sonra içine krem şantileri ekleyip katılaşana kadar çırpmaya devam edin.

Hazırladığınız karışımı bisküvi tabanının üstüne dökün ve Arçelik No Frost Buzdolabı'nda en az 4-5 saat, mümkünse bir gece bekletin.

Arçelik Imperium® Tam Otomatik Espresso Makinesi'nde hazırladığınız nefis kahve eşliğinde tatlınızı ikram edebilirsiniz.

