



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI CHEESECAKE

8-10 kişilik Gerekli malzeme:

Kek tabanı için:

1 paket yulafli bisküvi

Yarım paket pötibör bisküvi

50 gr tereyağı

Peynirli malzeme için:

2 paket labne peyniri

4 yumurta

1 küçük kutu krema (veya 1 çay bardağı yoğurt)

1 su bardağı tozşeker

3 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

Portakallı pelte için:

2 su bardağı portakal suyu (taze sıkılmış)

1 su bardağı su

1 çorba kaşığı tozşeker

3 çorba kaşığı nişasta (su ile sulandırılmış)

1 çay bardağı file badem

Kek tabanı için bisküvileri robotta ezip un haline getirin. Tereyağını eritip ılıtın ve bisküvi ununa ekleyip karıştırın.

Hamuru kelepçeli kalıba döküp üzerine bastırarak düzgün bir şekilde yayın. Buzlukta 15-20 dakika bekletin.

Peynirli karışım için yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumurta sarılarını mikserle köpük köpük olana kadar çırpın. Tozşeker, labne peynirleri ve kremayı ekleyip 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin.

Yumurta aklarını mikserle kar halinde çırpın. Un ve vanilyayı ekleyip 1-2 dakika daha çırpın. Karışımı peynirli karışıma ilave edip birkaç dakika daha çırpın.

Peynirli karışımı buzlukta katılaştıran bisküvinin üzerine döküp çırpmaya devam edin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

Portakal suyu, su, şeker ve nişastayı tencerede karıştırın. Kısık ateşte devamlı karıştırarak pelte kıvamında pişirin. Soğumaya bırakın. Cheesecake'in üzerine döküp buzdolabında bekletin. Üzerini file bademlerle süsleyip servis yapın.

[ML® Portakallı Zebra Kek için tıklayın](#)