



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI PATATESLİ CHEESECAKE

Malzemeler:

ilk kat için:

1 kg krem peynir

7 adet yumurta

50 ml krema

1 tatlı kaşığı vanilya

200 gr taze patates, pişmiş ve püre edilmiş

İkinci kat için:

395 ml ekşi krema

1 yumurta

65 gr şeker

1 tatlı kaşığı vanilya

Süs için:

1 adet taze kivi

80 gr beyaz çikolata

Yapılışı:

İlk Kat: Şeker ve krem peynir krema kıvamına gelinceye dek karıştırılır. Yumurtalar ,vanilya ve patates püresi yavaşça ilave edilir. Pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırılır. Kenarları çıkabilen yuvarlak bir kek kalıbı yağlanır ve dibine yapılı kağıt serilir. İçine peynirli karışım dökülür ve 180 derecede 45 dakika pişirilir. Ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

İkinci Kat: Tüm malzemeler karıştırılır. Soğuyan cheesecake üzerine dökülür ve 180 derecede 12 dakika kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır.

Süsleme: Cheesecake rendelenmiş beyaz çikolata ve dilimlenmiş kivi ile süslenecek servis yapılır.