



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK KAHVELİ CHEESECAKE

600 gram labne peyniri
3 yumurta
1 paket krema
3 yemek kaşığı mısır nişastası
2.5 çay kaşığı Türk kahvesi
1 çay fincanı şeker
2 paket yulafli bisküvi
60 g tereyağı
3 yemek kaşığı toz fındık içi
Kahve şurubu için:
1/2 kahve fincanı granül kahve
1/4 kahve fincanı kakao
1/2 kahve fincanı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya özütü
1 çay kaşığı tuzsuz tereyağı
Üzeri için:
Beyaz çikolata rendesi

Bisküvileri rondodan geçirip erittiğiniz tereyağını, toz fındığı ve 1 çay kaşığı Türk kahvesini ekleyerek karıştırın. 20 cm'lik kelepçeli bir kalıba yağlı kağıt serip, bisküvi karışımını iyice bastırarak yayın. Kalıbı buzdolabına alıp iyice soğutun.

Bir karıştırma kabına labne peynirini, toz şekeri ve kremayı alıp çırpın. Yumurtaları da tek tek kırarak çırpıma devam edin.

Nişasta ve Türk kahvesini de ekleyip karıştırdıktan sonra buzdolabından çıkardığınız kalıba dökerek, önceden ısıtılmış 165 derece fırında 45 dakika kadar pişirin.

Soğuyana kadar oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra buzdolabına alın ve birkaç saat iyice soğuması için bekletin.

Kahve şurubu için gerekli olan malzemeleri bir sos tenceresine alın ve kıvam alana kadar karıştırarak pişirip ocaktan alın. Oda sıcaklığında soğuyana kadar bekletin.

Cheesecake'i buzdolabından çıkarın ve üzerine kahve şurubunu gezdirin.

Beyaz çikolata rendesiyle süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



