



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ KATLI CHEESECAKE

Malzeme:

- 1 paket çavdarlı bisküvi
- 1 paket limonlu bisküvi
- 50 gram Teremyağ
- 3 çorba kaşığı süt
- Üzeri için :
- 1,5 su bardağı taze siyah üzüm suyu
- 1,5 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- İç Malzeme için :
- 500 gram tatlı lor peyniri
- 3 çorba kaşığı krema
- 2 kahve fincanı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
- 4 adet yumurta

Bisküvili karışım için Teremyağı yakmadan eritin. Mutfak robotuna aktarıp bisküviler ve sütü ilave ederek un haline gelinceye kadar karıştırın. Karışımı yuvarlak kelepçeli (çapı en fazla 24 cm) bir kalıba elinizle düzleştirerek yayın. Buzlukta diğer işlemler bitene dek bekletin. Peynirli karışım için yumurta akları ile sarılarını ayrı kaplara ayırın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ile kar haline gelinceye kadar çırpın. Yumurta sarılarını ayrı bir kasede pudraşeker, krema ve peynir ile karıştırın. Her iki karışımı bir kaptan birleştirin ve buzlukta beklettiğiniz bisküvili karışımın üzerine yayın. 160 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika kadar pişirin. Fırından alın. Soğumaya bırakın. Üzeri için tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ilınınca soğuyan kekin üzerine yayın. Buzdolabında en az 6 saat beklettikten sonra servis yapın. Aklınızda Bulunsun: Bu tatlıyı isterseniz tatlı lor peyniri yerine labne peyniri ile de hazırlayabilirsiniz.