



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ CHEESECAKE

<https://www.elele.com.tr>

1 paket kakaolu bisküvi
60 gr tereyağı
450 gr labne peyniri
2 yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
¼ su bardağı krema
2 yemek kaşığı krema, ekstra
1 paket vanilya
¼ su bardağı çikolatalı fındık kreması

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Kelepçeli kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serin. Bisküvileri mutfak robotunda un haline getirin. Tereyağını eritip ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımı kek kalıbının tabanına bastırarak yayın. Fırında 10 dakika pişirip soğumaya bırakın. Labne peyniri, krema, vanilya ve şekeri mikserle çırpın. Yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Karışımın yarısını bisküvi tabanının üzerine dökün. Fındık kreması ile 2 yemek kaşığı kremayı kalan karışıma ekleyerek çırpın ve kalıba dökün. Tekrar fırına yerleştirip 35-40 dakika pişirin. Fırından alıp oda ısısına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabında en az 3 saat tercihen 1 gece beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

