ÜZÜMLÜ CHEESECAKE

https://www.sabah.com.tr

2 paket kepekli bisküvi
100 gram tereyağlı margarin
3 çorba kaşığı bal
Jöle için:
1 paket limonlu jöle
2 su bardağı sıcak su
Krema için:
2 paket toz krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
Yarım limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
1 paket vanilya
1 kutu peynirli sandviç sürme (Sade)
Üzeri için:
300 gram siyah üzüm

Kepekli bisküviyi elinizle ufalayarak un haline getirin. Kelepçeli kek kalıbının içine yayın. Bir tavanın içine yağ ve balı koyup karıştırarak eritin. Hazırladığınız sosu kalıbın içindeki bisküvilerin üzerine döküp iyice karıştırın. Elinizle bisküvilerin üzerine bastırarak düz bir kat haline getirin. Buzdolabında 15 dakika soğumaya bırakın. Bir kase içine limonlu jöleyi boşaltın. Üzerine sıcak suyu koyup, bir çırpıcı ile jöle eriyene kadar çırpın. Krema için toz krem şantiyi ve soğuk sütü mikserle çırpın. İçine hazırladığınız jöleyi, limon suyu ve kabuğunu, vanilyayı ilave edip çırpmaya devam edin. En son peynirli sandviç sürmeyi ekleyip karıştırın. Bu karışımı bisküvi katının üzerine döküp bir kaşığın tersiyle düzelttikten sonra buzlukta 10 dakika tutun. Buzluktan çıkardıktan sonra üzerini siyah üzümle süsleyip tekrar buzluğa koyun. 2 saat soğuttuktan sonra kek kalıbından çıkarıp servis tabağına alın. Oda sıcaklığında 5 dakika beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

Not: Tatlıyı buzdolabından çıkarır çıkarmaz dilimlerseniz, bisküvisi donmuş olacağı için rahat kesilmeyip parçalanabilir. Peynirli sandviç sürmeyi; labne peyniriyle hazırladığınız tüm tatlılarda kullanabilirsiniz.