



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYALI YAZLIK CHEESECAKE

<https://yemek.name>

400 gr Labne Peynir  
1 su bardağı Şekersiz Süt Kreması  
15 gr Splenda (Toz tatlandırıcı, 1 gr[?]lık poşetlerde)  
1 çorba kaşığı Toz Jelatin  
5 çorba kaşığı Su  
1 çay kaşığı Vanilya Özü  
1,5 su bardağı Cornflakes (Nesfit veya K-Faleks)  
1 çorba kaşığı Bitkisel Yağ (Eritilmiş halde)  
1 tatlı kaşığı Esmer Şeker

Diyet için tercih edilen cornflakes markalarından herhangi birisinden 1,5 su bardaklık kısmını mutfak öğütücüsünde ekmek kırıntısı oluncaya kadar öğütülür. Üzerine esmer şeker ve eritilmiş halde olan bitkisel yağı da ilave ederek, bir miktar yoğurulur.

Hazırlanan bu karışım yağlı kağıt ile etrafına havuz yapılmış bir çembere aktarılır. Bir kaşık yardımı ile tabana bastırarak düzgünce yayılır ve altına bir tepsi konarak buzdolabında 10 dakika kadar bekletilir.

Taban kısmı buzdolabında soğuması için tutulurken, 5 çorba kaşığı su ve 1 çorba kaşığı toz jelatin birleştirilerek 5 dakika bekletilir. İyice şişen toz jelatin, eritmek üzere sıcak su dolu bir kabin üzerine yerleştirilerek, ocak üzerine alınır. Sıvı hale gelen jelatin, kaynatılmadan tezgah üzerine alınır.

Diğer tarafta mikser yardımı ile şekersiz süt kreması ve Labne Peynir, yumuşak bir kıvam alıncaya kadar çırpılır ve üzerine vanilya özü ve Splenda ilave edilir. Bekletilmekte olan jelatin çırpma işlemi devam ederken mikser haznesine aktarılır. 2-3 dakika kadar devam eden çırpma işleminden sonra karışım, kalıba dökülmek üzere hazırdır.

Buzdolabında bekletilen tabanı hazır olan kalıp, tezgah üzerine alınır. Cheesecake karışımı bu kalıbın içine dökülür ve üst yüzey spatula yardımı ile düzgünleştirilir. Sertleşmesi için buzdolabına kaldırılır. 3 saat sonra servis için hazırdır.

