



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

VİŞNE SOSLU CHEESECAKE

45 Adet Petibör bisküvi
125 gr. margarin
1 bardak ceviz içi (çekilmiş)
3 yemek kaşığı bal
1 paket labne peynir
1 paket toz krem şanti
1 bardak süt
1/2 paket limonlu jöle
2 su bardağı su
Sos için:
1/2 paket donmuş vişne
2 yemek kaşığı tozşeker

Margarin eritilir. Bisküviler elle kırılır. Margarin, bal, ceviz ve bisküviler karıştırılıp (robotta da çekilebilir) bir kelepçeli kalıbın tabanına bastırılarak yayılır. Önce süt ve kremşanti çırpılır. Ardından labne peynir karısına eklenir ve çırpılır. Bu karışım bisküvinin üzerine dökülerek buzdolabına konur.

Bu arada 1/2 paket jöle 1 su bardağı kaynar su ile eritilip, üzerine 1 su bardağı soğuk su eklenir. Jöle biraz koyulaşması için bir kenarda bekletilir.

Bu esnada vişne (robotta çekilir), şeker ve nişasta bir tencerede pişirilir ve soğumaya bırakılır. Buzdolabında iyice donmuş kremanın üzerine soğumuş jöle dökülür ve tekrar buzdolabına konur. Jöle donduktan sonra dilimlenen pasta vişne sosu ile servis yapılır.