



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ CHEESCAKE

1 bardak şeker,
1 bardak vişne suyu,
1 paket donmuş vişne,
1 paket buğdaylı bisküvi,
1 yemek kaşığı mısır nişastası,
2 kutu labne peyniri,
2 kutu krem şanti,
2 paket vanilya,
4 yemek kaşığı mısır nişastası,
4 yumurta,
75 gram margarin

Buğdaylı bisküviyi un gibi oluncaya kadar dövün, bunu robotunuzun kesme bıçağıyla da yapabilirsiniz. Margarininizi eritin ve bisküvilerle karıştırıp hamur gibi yapın. Yaptığınız karışımı kek kalibınıza döşeyin. Şekeri, labne-yi, krem şantiyi mikserden geçirin ve yumurtaları teker teker karışımın içine kırın. 4 yemek kaşığı mısır nişastasıyla, 2 paket vanilyayı ekleyin tekrar çırpın. Karışımınızı bisküvili karışımınızın üstüne döküp, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 45-50 dakika pişirin.

Arzu ederseniz kekinizi soğuduktan sonra bir süre buzdolabına koyarak biraz daha katılaştırabilirsiniz.

Servis yapmadan 1 saat kadar önce vişnelerinizi donmuş halde kekinizin üstüne dizin, 1 bardak vişne suyunu ve 1 yemek kaşığı mısır nişastasını, sürekli karıştırarak ocakta katılaştırın, rengi koyulaşınca ocaktan alın ve donmuş vişnelerin üstüne karışımı sıcakken dökün.

[ML® Şantili Vişneli Kek için tıklayın](#)