



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ CHEESECAKE

Fatoş Aktaş

1,5 paket yulafli ya da burçaklı büsküvi
1 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
500 gram labne peyniri
200 gram süt kreması
Bir kaç damla limon
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı margarin
4 çorba kaşığı nişasta
Sosu için:
2 su bardağı vişne suyu
1 yemek kaşığı tozşeker
2 yemek kaşığı nişasta
1 tane vanilya

26 cm kelepçeli kalıba rondo yardımı ile un ufak edip margarinle harmanladığımız büsküvi karışımını yayıyoruz ve bir kaşık yardımı ile düz bir zemin hazırlıyoruz. Biraz kalıplaşması için buzdolabında 10 dk bekletiyoruz. Bu süre de yumurtaların beyazı ile sarısını ayırıp beyazına 1 çimdik tuz atarak kar haline getirip bekletiyoruz. Yumurtaların sarısına 1 su bardağı toz şekerini ekleyip çırpıyoruz. Bir kaç damla limon süt kreması ve 4 yemek kaşığı nişastayı ekleyip çırpıyoruz. Sonra da 500 gram labne peynirini ekleyip çırpmadan kıvamını bozmadan spatula yardımı ile karıştırıyoruz. En son kar haline getirdiğimiz yumurta akını ekleyip çırpmadan söndürmeden spatula yardımı ile karıştırıyoruz. Dolaptan aldığımız büsküvi zeminli kalıbımıza kek karışımını boşaltıyoruz. Önceden ısıttığımız 150 derece fırına 40-50 dakika kapağı hiç açmadan pişiriyoruz. 40-50 dakikanın sonunda pişip pişmediğini kürdanla kontrol edip pişirme işlemini tamamlıyoruz. Üzerinin vişne sosu için 2 su bardağı vişne suyu 2 yemek kaşığı nişasta ve 1 yemek kaşığı aynı tencerede pişiriyoruz. 1 dakika kadar kaynatıp altını kapatıyoruz ve vanilyayı ekliyoruz. Sosumuz soğuyana kadar kabuklaşmaması için karıştırıyoruz. Kekimiz ve sosumuz buz gibi soğuyana kadar bekliyoruz. Kelepçeli kalıbımızdaki keke vişne sosumuzu döküyoruz. 1 gece buzdolabında dinlendirip servis yapıyoruz.

