



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ CHEESECAKE

<https://www.sabah.com.tr>

2 paket yulafli bisküvi
150 gr. margarin
2 çorba kaşığı süt
Kreması için:
3/4 su bardağı esmer şeker veya şeker
2 paket vanilya
1,5 paket labne peyniri (300gr.)
2 yumurta
1/4 limon suyu
1/2 paket vişne jölesi
150 gr. vişne (taze veya dondurulmuş)

Bir kabın içerisine labne peynirini, yumurtaları, vanilyayı, limon suyunu, esmer şekerini ekleyip mikserle 1 dk. çırpılarak bekletelim. Bisküvileri un gibi olana dek döverek içine eritilmiş margarin, sütü ve şekerini ekleyip karışım hamurlaşmaya kadar karıştıralım. Kelepçeli bir kalıbı margarinle yağlayarak tabanına un serpeyim. Bisküvi hamurunu kalıba bastırarak yerleştirelim. Üzerine labne peynirli kremayı yayarak üzerini spatulayla düzeltelim. 180 derece ısılı fırında kremanın üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Cheesecake'i fırından alıp buzdolabında soğuyana dek bekletelim. Bu arada 1/2 paket vişne jölesini, üzerinde bekletilen su miktarını yarısından 1 kahve fincanı eksik su ile tarifine uygun hazırlayalım. Jöle iyice alındığında vişneleri ekleyip karıştırarak cheesecake'in üzerine yayalım. Cheesecake'i buzdolabında jölesi donana kadar beklettikten sonra servis yapalım.