



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ CHEESECAKE

2 adet yumurta
4 kaşık un
500 mililitre süt
6-7 yemek kaşığı şeker
1 kutu labne peynir
2 paket kedi dili
Hazır meyve sosu
Taze meyve tercihen vişne, çilek, frambuaz

Yumurtayı ve şekerini iyice çırpın. Karşıma unu ekleyin ve iyice çırpın. Ocakta devamlı karıştırarak, katı muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Soğuduğunda kremaya labneyi ekleyip iyice çırpın.

Kelepçeli kek kalıbının kenarlarına kedi dillerini sıralayın. Tabanına hafif süte batırılmış kedi dillerini yerleştirin.Üzerine kremadan biraz yayın. Bir kat daha kedi dili dizdikten sonra, son olarak kalan kremayı ekleyin.

Hazır meyve sosunu pişirin ve soğuyunca kremanın üzerine sosu yavaşça yayın. Buzdolabında mümkünse 1 gece veya birkaç saat bekletin.

Servis ederken üzerini taze meyvelerle süsleyin. Dikkatlice kelepçesini çıkarın ve pastanın etrafını kurdele ile bağlayın ki, hem görsellik katsın hem de pastanın dağılmasını engellesin.

