



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ CHEESECAKE

Turta Cafe & Bistro KAVAKLIDERE

750 gr.lık 1 paket labne peyniri  
7 adet yumurta  
1,5 su bardağı çiğ krema  
1,5 su bardağı toz şeker  
4 yemek kaşığı toz şeker  
3 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı süt tozu  
3 adet yumurtanın beyazı  
1 adet limonun rendesi ve suyu  
1 adet portakalın rendesi ve suyu  
Taban keki için gerekli malzemeler:  
2 paket Petit Beurre bisküvi  
3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı  
Vişne sosu için gerekli malzemeler:  
1 bardak vişne suyu  
4 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı çekirdeksiz vişne kompostosu

Taban kekinin yapılışı:

ilk olarak taban keki hazırlanır. 2 paket bisküvi iyice ufalanır ve içine eritilmiş tereyağı katılarak iyice yoğrulur. Daha sonra kek kalıbının tabanına yerleştirilir. Bir tencerede 1,5 su bardağı şeker, 1 adet limon kabuğu rendesi ve suyu, 1 adet portakal kabuğu rendesi ve suyu şeker eriyene kadar iyice karıştırılır. Labne peynir ilave edilir. 7 adet yumurta eklenir ve iyice çırpılır. Süt tozu ve un harmanlanıp karışıma ilave edilir, iyice karıştırılır. Çiğ krema da eklenip iyice çırpılır. 3 adet yumurta beyazı ve 4 yemek kaşığı şeker iyice çırpılarak köpürtülür. Ardından diğer malzemelerle karıştırılarak kalıptaki taban kekinin üzerine dökülür. Fırın tepsisinin içine su konur. Kek kalıbı tepsinin içine yerleştirilir. 180 derece ısıtılmış fırında 50 dakika pişirilir. Kek pişerken vişne sosu hazırlanır.

Vişne sosunun yapılışı:

Bir tencereye vişne suyu, vişne taneleri ve toz şeker koyularak 8 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra blenderdan geçirilir ve süzülür.

Hazırlanan vişne sosu, pişirilen kekin üzerine dökülerek servis yapılır. İsteğe göre üzeri vişne taneleri ve krema ile süslenebilir.