



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ CHEESECAKE

Müjgan Köse Şahin

2 pk kepekli büsküvi
2 fincan pudra şekeri
4 yumurta
50 gr tereyağı
2 pk pınar labne
1 pk pınar krema
2 çorba kaşığı süt
bir fiske tuz
sos:
1,5 su bardağı vişne suyu
2 kaşık nişasta
1 bardak su
kelepçeli kek kalıbı

Kepekli büsküviler iyice ezilir 2 kaşık süt vede 50 gr erimiş tereyağı ile karıştırılır basabasa kelepçeli kalıbın dibine yayılır,buzluğa konur yumurtaların beyazı bir fiske tuz ile iyice köpürtülür.ayrı kapta yumurta sarıları pudra şekeri ile çırpılırpınar krema ile pınar labneler ekleniren son yumurtanın beyazları konur çırpılmadan karıştırarak buzluktan çıkarttığımız kalba dökülür.45 dk..160 dereceyi geçmeyen ısıda pişirilir sos malzemelerle sıvı bir sos hazırlanır ikiside çok sıcak değilken birleştirilir..en az 6 saat buzdolabında bekledikten sonra servise hazırdır.