



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

VİŞNELİ PRATİK CHEESECAKE (FRANSA)

MALZEMELER

- 2 Paket petibör bisküvi
- 1 Su bardağı eritilmiş tereyağı
- 2 Paket labne peyniri
- 1 Paket süt kreması
- 1 Paket dondurulmuş visne

YAPILIŞ TARİFİ

Bisküvileri bir kaseye ufalayın.
Tereyağını eritip sogutun ve bisküvilere ilave ederek iyice karıştırın.
Yuvarlak bir kalıba hazırladığınız karışımı yayın.
Ayrı bir kapta labne peyniri ve süt kremasını mikserle çirpin.
Kalıba yerleştirdiğiniz bisküvilerin üzerine yayın.
Kalibi 25-30 dakika buzdolabında dondurun.
Visneleri sıkıp suyunu süzün.
Elde ettiğiniz visne suyuna 2 kasık nisasta ilave edin.
Kisik ateste sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pisirin.
Muhallebi ilininca kalıptaki bisküvileri karışımın üzerine yayıp visne taneleri ile süsleyin.
Servis yapmadan önce buzdolabında biraz daha bekletin.

[ML® Vişneli Çiskek için tıklayın](#)