



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ VE FRAMBUAZLI CHEESECAKE

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

Tabanı için:

1 paket yulaflı bisküvi

3 yemek kaşığı ince çekilmiş fındık

90 gr tereyağı

Dolgu için:

200 gr labne peyniri

100 gr krem peynir

100 ml krema

1 yumurta

Yarım su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

250 gr frambuaz

1 yemek kaşığı toz şeker

Süslemek için:

Çekirdeksiz vişne

File antepfıstığı

Frambuaz ve 1 yemek kaşığı şekeri tencereye alıp yumuşayana ve ezilene kadar pişirin. Ocaktan alıp soğutun. Yulaflı bisküviyi ezerek ufalayın. Tereyağını eritip fındıkla birlikte ekleyin ve karıştırın. Karışımı 20 cm çapında kelepçeli kek kalıbının tabanına yayın. Üzerini kaşığın tersiyle düzleyin. Üzerini streç folyoyla kapatıp buzdolabında 1 saat bekletin. Labne peyniri, krem peynir, vanilya, ve şekeri mikserle çırpın. Yumurta ve kremayı ekleyip çırpmaya devam edin. Karışımı bisküvi tabanının üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp oda ısısında ılınmaya bırakın. Üzerine frambuaz püresini yayın. Buzdolabında 3 saat bekletin. Vişneler ve file Antep fıstığıyla süsleyip servis yapın.

