



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ CHEESECAKE

<http://www.verita.com.tr>

1 paket Verita Dr.Blue Yaban Mersini
1 adet Verita Lime
2 paket yulafli bisküvi
75 gram tereyağı
750 gram labne peyniri
250 ml. krema
250 gram pudra şekeri
2 yaprak jelatin
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı buğday nişastası
1/2 su bardağı portakal suyu

Yulafli bisküvileri, oda sıcaklığında yumuşayan tereyağı ile mutfak robotunda çekin. Biz bir miktar pütürlü kalmasını tercih ediyoruz. Bu hamuru kelepçeli yuvarlak bir kek kalıbına alın ve bastırıp düzleştirin. Pudra şekeri, labne peyniri, krema ve lime suyunu pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Soğuk suda ıslatıp yumuşattığınız jelatinleri yarım su bardağı sıcak suda eritip bu karışımın içine ekleyin. Krema karışımını tabanın üstüne dökün ve spatula ile düzleyin. Buzdolabında en az 3 saat bekletin. Yaban mersinli sos için yaban mersinleri, buğday nişastası ve portakal suyunu bir sos tenceresine aktarın. Pudra şekerini ekleyin ve aralarda karıştırıp yaban mersinlerini ezerek kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin. Soğuyup, kıvam alan cheesecake'in üzerine dökün ve en az 1 saat daha buzdolabında bekletin.

