



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KALP CHEESECAKE

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

Alt taban için:

250 gram tam buğdaylı bisküvi

50 gram tereyağı

Sos için:

100 gram çilek

10 gram şeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

İçi için:

400 gram krem peynir

80 gram şeker

150 gram yoğurt

1 tatlı kaşığı limon suyu

10 gram toz jelatin yoksa 4 adet jelatin

Üzeri için:

500 gram sıcak su

100 gram bitkisel jel (çilek aromalı)

100 gram nar taneleri

Bisküvileri elinizle ya da robotla ezerek ufak parçalar haline getirin.

Üzerine eritilen tereyağını ekleyin.

Kalp şeklindeki kalıbın içine tereyağıyla karışmış bisküvileri üstüne bastırarak yerleştirin.

Kalıp halini alması için buzdolabında beklemeye bırakın.

Bir tencerenin içine çilekleri küp küp doğrayın ve üzerine şekerini koyun.

Sos kıvamına gelene kadar pişirin.

Eğer çilekler sularını salmazsa üzerine biraz su ekleyin.

Son olarak limon suyunu da ekleyerek altını kapatın.

Bir süzgeç yardımıyla bütün suyunu süzün ve bir kabın içine alın.

Krem peyniri ayrı bir kabın içine koyun ve yoğurdu da ekleyerek çırpın.

Çırpma işlemi esnasında şekerini de azar azar ekleyerek güzelce karıştırın.

Limon suyunu da karışıma koyduktan sonra, jelatini eriterek malzemelerle karıştırın.

Son olarak çilek sosunu da bir kaşık yardımıyla ekleyerek, dolapta bekleyen bisküvilerin üzerine dökün.

Streç film yardımıyla üzerini kapatın ve yaklaşık 4 saat kadar daha buzdolabında beklemeye bırakın.

Bir kabın içine sıcak suyu koyun ve içine toz bitkisel jeli eriyene kadar karıştırın.

Eriyen jeli soğuması için bir kenara alın.

Dolapta bekleyen cheesecake'i çıkarıp, üzerine nar tanelerini ekleyin.

Ilımış olan bitkisel jeli üzerine dökün.

Soğuması için tekrar buzdolabına kaldırarak 2 saat kadar bekletin.

Kalan namları cheesecake'in üzerine ekleyerek süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:148565 • ad:Yoğurtlu Kalp Cheesecake • gönderen:aya • indirme tarihi:20.09.2024 - 07:43