

# Güllü Cheesecake

Yaklaşık 8 dilim



çok pratik

— yaklaşık 20 dakika



## Malzemeler:

### Taban:

250 g yulafli bisküvi  
75 g tereyağı  
2 yemek kaşığı süt

### Krema:

1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap  
2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
1,5 su bardağı yoğurt  
2 yemek kaşığı gül suyu  
0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

### Süslemek için:

1 - 2 yemek kaşığı yaprak badem  
10 - 15 adet gül yaprağı

### Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

## 1 Tabanın hazırlanışı:

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Tereyağını kısık ateşte eritin. 2 yemek kaşığı süt ile birlikte bisküvilere ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak tabana yayın.

## 2 Kremanın hazırlanışı:

2,5 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çirpin. Yoğurt ve 2 yemek kaşığı gül suyunu ilave edin. Düşük devirde 1 dakika daha çirpin. İri kırılmış bademleri ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız bisküvili tabanın üzerine dökün ve kaşık ile yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin.

## 3 Süsleme ve servis:

Cheesecake'i kalıbından çıkarıp bir servis tabağına alın. Üzerini badem ve gül yaprakları ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.