

Kalpli Cheesecake

Yaklaşık 8 - 10 dilim



— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Taban:

- 250 g kakaolu bisküvi
- 1 su bardağı fındık kırığı
- 75 g eritilmiş margarin
- 4 yemek kaşığı süt
- 1 limon kabuğu rendesi

Üst malzeme:

- 1 poşet Dr. Oetker Cheesecake Yap
- 2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı vişne suyu
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
- 0,5 yemek kaşığı toz şeker

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Tabanın hazırlanışı:

Kakaolu bisküvileri mutfak robotunda ince öğütün. Üzerine fındık kırığı, eritilmiş margarin, süt ve limon kabuğu rendesini ilave edip kaşık yardımıyla karıştırın. Karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile bastırarak tabana yayın.

1 Kremanın hazırlanışı:

Soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine Cheesecake Yap poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Üzerine yoğurdu ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Kalıptaki bisküvili tabanın üzerine döküp kaşık ile düzeltin.

2 Süsleme ve servis:

Vişne suyu, nişasta ve toz şekeri küçük bir tencereye alın ve nişasta çözülünceye kadar kaşık ile karıştırın. Daha sonra orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Hazırladığınız chessecake'in üzerine tatlı kaşığı yardımı ile aralıklı dökün ve kürdan ile sosun üzerinden geçerek kalp şekilleri oluşturun. Buzdolabında 2-3 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.