

Cilekli Cheese Kek

Malzemeler

3 adet yumurta

1 su bardagından biraz eksik seker

1 kutu 300 gr.lik labne peyniri

1 su bardagi suzme yogurt

1 tepeleme yemek kasigi un

1 paket vanilya

Tabani icin

1 paket kepekli ya da yulafli biskuvi

1 yemek kasigi dolusu margarin ya da tereyagi

Sosu icin

Bir su bardagi cilek puresi (10-15 adet cilek buyuklugune gore)

2 yemek kasigi seker

1 silme yemek kasigi nisasta

Yapilisi

Biskuvileri robotta toz haline gelecek sekilde cekelim.Oda sicakliginda yumusamis margarin ya da tereyagini ilave edip yoguralim.Kelepceli kalibin dibine sikica bastiralim.Seker ve yumurtayi bir kapta cirpip, diger dolgu malzemelerini de ekleyip yeniden karisana kadar cirpalim. Bu karisimi da kaliba, biskuvinin uzerine dokelim.Onceden isitilmis firinda 160 derecede ustunu kizartmadan 35-40 dakika kadar pisirelim.Cikardigimizda ortasi pelte kivamindadir fakat merak etmeyin buzdolabinda bekleyince donuyor.Sosu icin malzemeleri karistirip pisirelim. Iliyinca da ciz kekimizin uzerine dokelim.Hepsi iyice soguyup, donunca kaliptan cikaralim, dilimleyerek servis edelim.AFIYET OLSUN:)