

Joleli Cheescake

Malzemeler

Alt taban için;

2 paket yulafli biskuvi

125 gram eritilmis margarin

Uzeri için

1 paket labne peyniri

2 paket limon jolesi

1 su bardagi sut

1 paket krem santi

En ustteki sosu için;

2 su bardagi visne suyu

2 corba kasigi bugday nisastasi

3 su bardagi toz seker

1 su bardagi cilek puresi

Yapilisi

Ilk olarak peynirli kremanın daha koyu kıvamli olması için, joleyi kutusunda yazan miktardan daha az su koyarak hazırlayın. Daha sonra krem santiyi 1 su bardagi soguk sut ile mikserleyin. Bu krem santiye hazırladiginiz joleyi ve 1 paket labne peynirini ekleyip iyice cirpin. Alt taban için biskuvileri robottan gecirip eritilmis sicak margarinle karistirin. Bu karisimi kelepceli kalibinize yayın. Daha onceden hazırladiginiz joleli karisimi biskuvilerin uzerine dokup, buzdolabinda 1 gece bekletin. Uzerindeki sos için visne suyu, nisasta ve toz sekeri bir tencerede karistirarak pisirin. Karisim kaynadiktan sonra tencereyi ocaktan alip, cilek puresini ekleyin ve karistirin. Bu karisimda ilindikten sonra kelepceli kaliptaki cheesecake'in uzerine sosu yayın. Donmasi için buzdolabinda 1-2 saat daha bekletin. Dilimleyerek servis yapin. Afiyet olsun. Bu guzel tarifi [diyetlerrblogspot](#)'da gorup denemistim harika oldu. Tavsiye ederim