

# Pi irilmeyen misket limonu ve çarkıfelek meyveli cheesecake

## Ingrédients

- 270g gavottes (ikolatayla kaplanmış gavottes kullandım)
- 90g tereya ı
- 650g philadelphia
- 65g lime suyu
- 120g eker
- 310g sıvı krema
- 3 tutku meyvesi

## Préparation

1. Siz pi mi mi yoksa pi memi cheesecake mi tercih ediyorsunuz?
2. Genelde pi mi olanları tercih etti imi söylemeliyim, ancak bu, daha hızlı ve fırın gerektirmeyen di er versiyonu da takdir etmemi engellemiyor.
3. Burada egzotik bir versiyon, lime & tutku meyvesi yaptım ve tabanda yine de birazcık çikolata var!
4. Krema içinde diledi iniz narenciye ile adapte edebilir ve süsleme olarak istedi iniz meyveleri kullanabilirsiniz (limon-ahududu, lime-ananas...).
5. Tarif çok kolay, tek zorluk cheesecake'in buzdolabında birkaç saat beklemesi gerekti i!
6. Tereya ını eritin.
7. Gavottesları ufalayın ve eritilmiş tereya ını ekleyin.
8. iyice karı tırın.
9. Servis taba ınıza entremet halkasını koyun, e er varsa rhodoid bant ile (kalıptan çıkarması daha kolay olacaktır), ardından bisküvi karı ımını tabana dökün.
10. Örne in bir bardak altı ile maksimum bastırarak iyice sıkı tırın.
11. Kremayı hazırlarken tabanı so ukta bekletin.
12. Philadelphia'yı lime suyu ve rendelenmiş kabukları ile karı tırın.
13. Daha sonra ekeri ekleyip yeniden karı tırın.
14. Sıvı kremayı krem anti kıvamına getirin ve ardından önceki karı ıma dikkatlice maryse ile ekleyin.
15. Krema homojen hale geldi inde, halkaya dökün.
16. Yüzeyi düzleyin ve buzdolabında en az 3 saat, tercihen bir gece bekletin.
17. Biti ler: Bir lime'ın rendelenmiş kabu u 3 tutku meyvesi Birkaç ufalanmış gavottes Cheesecake'i buzdolabından çıkarın, entremet halkasını ve rhodoidi kaldırın.
18. Daha sonra, tutku meyvesi, lime rendesi ve birkaç ufalanmış gavottes ile süsleyin ve afiyetle yiyin!