



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Ciskek con Visciola

Vişneli Çiskek



1 sacatolina di formaggio labne  
2 uova  
Mezzo sacchetto di panna montata  
1 bicchierino amido di grano  
1 bustina di vaniglia  
Mezzo bicchierino di zucchero polverato  
1 bustina biscotti  
1 cucchiaio pieno di burro  
Per la sopra;  
1 bicchiere visciole levati i semi  
Mezzo bicchiere succo di ciliegie  
1 cucchiaio di zucchero polverato  
Mezzo cucchiaio amido di grano

# Biscotti si fanno passare dal robot così si diventano in polvere. Si aggiunge il burro sciolto. E si inserisce nello stampo da torta con sciacciare.  
# In una ciotola si mettono labne formaggio, zucchero polverato poi questi si mescolano per 2 - 3 minuti. E poi si aggiungono amido, panna montata, vaniglia e si mescolano ancora per un po'.  
# Si rompono uno dopo le uova e si mescolano, si mescolano e poi si svuota sopra della miscelata che nello stampo.  
# Poi la torta si mette nel forno riscaldato a 175 gradi e si cucina circa per 45 - 50 minuti.  
# Nel momento di raffreddamento si prepara la miscelata di ciliegia. In una ciotola si mette ciliegie, succo di ciliegie e amido e si bolisce per una schiumata.  
# Sopra di torta fresca si mette la miscelata di ciliegia, si serve dopo aver aspettato mezz'oretta nello frigo.  
# Si serve con fettato.

**Nota:** Ciskek, si può preparare con le diverse frutta come pesca, susine, ciliegia ecc.