

أكواب كعكة الجبنة

المقادير:

- 1 علبة قشطة (250 غ)
- 8 قطع جبنة كيري (بحرارة الغرفة)
- 2 ظرف دريم ويب
- 125 ملل حليب سائل بارد
- علبة جيلي فوستر كلاركس بنكهة الليمون
- $\frac{1}{2}$ كوب ماء مغلي
- علبة بسكويت شاي مطحون
- 100 غ زبدة بحرارة الغرفة (يمكن استخدام الكعك الجاهز)
- علبة صلصة الفراولة

طريقة التحضير:

- نضع القشطة مع قطع الكيري في الخلاط ونتركه يخلط حتى يتجانس جيدا ويصبح مثل الكريم.
- في هذه الأثناء، نجهز نصف كوب ماء مغلي ونذوب الجيلي فيه ونتركه على جنب.
- نخلط البسكويت المطحون مع الزبدة ونفركه جيدا حتى يتجانس.
- نجهز الاوراق الخاصة بالكب كيك ونضعها في صينية الكب كيك ثم نقوم بتوزيع خليط البسكويت بقاع الاوراق الموضوعة بالصينية (يمكنك وضع كعك مقطع بالقاع بدلا من البسكويت والزبدة).
- بعدما يتجانس خليط القشطة اضيفي عليه اكياس الكريمة والحليب البارد واتكريمهم بالخلاط حتى ترتفع الكريمة وتصبح سميكة نوعا ما (يفضل استخدام الخلاط اليدوي الكربائي).
- ضعي الجيلي المذاب الماء الساخن بعدما يفتر قليلا رويدا رويدا واستمري بالخلط حتى يتجانسوا جيدا .
- وزعي خليط الكريمة في اوراق الكب كيك فوق طبقة البسكويت ثم ادخليه الثلاجة حتى يجمد لمدة لا تقل عن 6 ساعات.
- اخرجيه بعدما تجمد طبقة الكريمة من الثلاجة وضعي فوقها صلصة الفراولة واعيديها الى الثلاجة.
- وقت التقديم ازيلي اوراق الكب كيك وقدميها بمنظرها الشهي وزينيها باوراق النعناع الصغيرة.

الف صحة!