

تشيز كيك اللوتس

المقادير:

- 2 عبوة بسكويت اللوتس
- 3 كوب جبنه كريمه
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب كريمه سائله
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر
- 2 ملعقة صغيرة عصير ليمون
- $\frac{1}{2}$ كوب زبدۀ اللوتس
- $\frac{1}{4}$ كوب زبدۀ
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائله

طريقة التحضير:

1. تخلط جبنه الكريمه والسكر وزبدۀ اللوتس في خلاط كهربائي.
2. يضاف عصير الليمون والفانيليا الى المكونات وتخلط جيداً .
3. تضاف الكريمه السائله بهدوء الى المكونات مع استمرارية الخلط.
4. يطحن بسكويت اللوتس.
5. يوضع البسكويت في قاع قالب التشيز كيك.
6. تضاف خلطة الكريمه فوق طبقة البسكويت.
7. توضع صينية التشيز كيك في الثلاجه لمدة 6 ساعات قبل تقديمها .
8. يزين التشيز كيك ببسكويت اللوتس.