

تشيز كيك الليمون

المقادير:

- 1 عبوة بسكويت قمح
- 4 ملعقة صغيرة جيلاتين
- 1 ملعقة كبيرة ماء
- 1/3 كوب عصير الليمون الأخضر
- 3/4 كوب سكر
- 1/2 كوب جبن ريكوتا
- 100 غ جبنة كريمة
- 2 ملعقة صغيرة بشر الليمون الاخضر
- 1 بياض بيضة

طريقة التحضير:

1. يفتت البسكويت حتى يصبح ناعماً ثم يرص في صينية التشيز كيك .
2. تذوب 2 ملعقة من الجيلاتين في الماء ثم يضاف عصير الليمون الاخضر والسكر وتخلط المكونات وتترك على نار هادئة حتى الغليان.
3. تخلط الجبنة مع بشر الليمون.
4. يخفق بياض البيض في الخلاط الكهربائي ثم يضاف اليه تدريجياً خليط عصير الليمون.
5. تضاف 2 ملعقة جيلاتين الى الجبنة وثم يضاف خليط البيض وتمزج كافة المكونات جيداً .
6. يضاف الخليط فوق طبقة البسكويت.
7. تبرد التشيز كيك في الثلاجة لمدة ساعتين وتزين بشرائح الليمون.