

تشيز كيك بالفرن

المقادير:

- 170 غ بسكويت شاي
- 130 غ زبدة مذوّبة
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- 150 غ سكر بودرة
- 400 غ جبنة كريم
- 4 صفار بيض
- 2 زلال بيض
- 2 ملعقتان كبيرتان دقيق
- 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض
- 1 ملعقة صغيرة خلاصة فانيليا
- 1 كوب مربى فراولة أو أيّ فاكهة حمراء اللون

طريقة التحضير:

- إدهني صينية التشيز كيك بقليل من الزبدة.
- في الخلاط الكهربائي، أطحن البسكويت مع الزبدة السائلة جيداً، ثم مدّي عجينة البسكويت في الصينية، واطركيها ترتاح قليلاً.
- في وعاء، أخلطي الجبن والسكر حتى يصبح المزيج ناعماً.
- أضيفي صفار البيض، الدقيق، عصير الليمون الحامض وخلاصة الفانيليا وقلّبي المكونات جيداً.
- في وعاء آخر صغير، أخفقي جيداً زلال البيض ليصبح كالكرما.
- أضيفي زلال البيض المخفوق فوق مزيج الجبن وحركي جيداً لتتجانس المكونات.
- أسكي المزيج فوق البسكويت.
- حمّي الفرن على حرارة 150 درجة مئوية وأخبزي الصينية لحوالي 45 دقيقة.
- أخرجي التشيز كيك من الفرن واطركيه ليبرد.
- ضعي عليه مربى الفراولة وقدّميه.

الف صحة!