

وصفة التشيز كيك

المقادير:

- 45 غرام كريما جاهزة، ما يعادل ظرف كريما شانتيه
- $\frac{1}{2}$ كوب حليب سائل
- 300 غرام بسكوت سادة، دايجسيف
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 14 مكعب جبن الكريم (كريم شيز)، كيري
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر بودرة
- 1 ملعقة كبيرة جيلو بودرة
- 3 ملعقة كبيرة مربى، فراولة
- ملعقة كبيرة نشا

طريقة التحضير:

- تُخلط الكريما الجاهزة مع الحليب الى أن تصبح كثيفة ويتضاعف حجمها، ثم توضع في الثلاجة.
- يُكسر البسكوت وفتت حتى يصبح فتافيت صغيرة.
- تُذوّب الزبدة بدون تسخينها، ثم نخلطها مع البسكوت جيدا.
- يُفرد البسكوت المفروك بالزبدة في صينية التشيز كيك وتوضع الصينية في الثلاجة.
- يُخلط جبن الكريم مع السكر البودرة ويضاف اليه الكريما الكثيفة المحضرة سابقا.
- يُذوّب الجلو أي الجيلاتين في قليل جد من الماء الدافئ ونضيفه الى خليط جبن الكريم والكريما الكثيفة ونخلط جيدا.
- نفرّد خليط الكريما على البسكوت المفروك بالزبدة ونضع الصينية مرّة اخرى في الثلاجة.
- في قدر صغير على النار نذوب المربى في قليل من الماء.
- نذوّب النشا في قليل من الماء البارد ونضيفه الى المربى و نكمل تقليب حتى يكتف المزيج.
- نخرج الصينية من الثلاجة وباستخدام الملعقة نضع طبقة رقيقة من المربى على الوجه فوق طبقة الكريما ونعيد التشيز كيك الى الثلاجة حتّى تبرد جيدا.

الف صحة!