

التشيز كيك بالشوكولا

المقادير :

- بيضة
- ملعقتا سكر
- أصبع زبدة
- علبه قشطة
- ملعقه بيكنغ بودر
- ثلاث كرتون جبن كيري
- واحد ونصف بسكوت مطحون

طريقة تحضير التشيز كيك:

يخلط الجبن مع القشطة والبيكنغ بودر بخلاط الكأس وتفرك الزبدة مع البسكوت ويرص في صينية أو قالب ثم يوضع عليها الخليط السابق.

يوضع في الفرن نصف ساعة حتى تتماسك ثم تخرج من الفرن ويوضع في الثلاجة حتى يبرد وتضاف عليه بعد ذلك الكريمة.

مقادير الكريما :

- كأس حليب
- ثلاث ملاعق كاكاو
- 1 كريم كرامل

طريقة التحضير :

يوضع على النار حتى يغلي ويصب على الخليط السابق ويدخل مره أخرى في الثلاجة ويزين بالغللاكسي المبشور.

الف صحة!