# تشيز كيك اللوتس

**المقادير:**

- 2 عبوة بسكويت اللوتس
- 3 كوب جبنة كريمة
- 1 ½ كوب كريمة سائلة
- ¼ كوب سكر
- 2 ملعقة صغيرة عصير ليمون
- ½ كوب زبدة اللوتس
- ¼ كوب زبدة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

**طريقة التحضير:**

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