تشيز كيك بالأناناس

المقادير:

- ¾ كوب بسكويت، مطحون
- 2 ملعقة كبيرة زبدة، مذوبة
- 1 علبة جبنة كريمة
- ¾ كوب لبن زبادي
- 2 بيضة، للحشوة
- 1 صفار بيضة
- ¼ كوب سكر
- 1/3 كوب عصير أناناس
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ كوب أناناس مقطع، للتزيين

طريقة التحضير:

1. يحمى الفرن على درجة حرارة 300 مئوية.
2. تدهن صينية التشيز كيك بالزبدة ويوضع ورق الزبدة.
3. يخلط البسكويت مع الزبدة ويرص في الصينية لعمل قاعدة رقيقة.
4. تدخل الصينية الى الفرن لمدة 10 دقائق وتترك لتبرد.
5. لتحضيرالحشوة، تخفق الجبنة في الخلاط الكهربائي ثم يضاف اليها صفار البيض والبيض والزبادي وتخفق كافة المكونات جيداً.
6. يضاف السكر والعصير والفانيلا وتخفق المقادير جيداً.
7. يضاف الخليط فوق عجينة التشيز كيك وتخبز لحوالي 30 دقيقة.
8. تترك الصينية لتبرد ثم تدخل الى الثلاجة لتبرد تماماً.
9. تزين الشيز كيك بقطع الأناناس وتقطع وتقدم باردة.