طريقة تحضير تشيز كيك بدون فرن

المقادير:

- 2 كوب بسكويت، مطحون
- 100 غ زبدة، مذوبة
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 230 غ جبن كريمي
- 400 مل حليب مركز محلى
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير:

1. لتحضير الطبقة الأولى: يخلط البسكويت مع الزبدة والسكر للحصول على عجينة هشّة.
2. ترصع العجينة في قالب التشيز كيك وتدخل الى الثلاجة لمدة 15 دقيقة.
3. لتحضير الطبقة الثانية: يخفق الجبن الكريمي مع الحليب في وعاء بواسطة الخفاقة الكهربائية على سرعة متوسطة.
4. يضاف عصير الليمون والفانيليا وتخفق المكونات جيدًا.
5. يخرج التشيز كيك من الثلاجة ويفرد خليط الجبن فوقه.
6. يدخل القالب الى الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل.
7. يزين بالفواكه ويقدم.