

تشيز كيك بالجلي

المقادير:

- 3 علب من البسكويت السادة
- علبتين من جلي الفراولة
- 10 حبات من جبنة الكيري
- أصبع واحد من الزبدة
- نصف كوب من الماء الفاتر
- علبة واحدة من الحليب المكثف
- علبة واحدة من الكريمة
- جيلاتين بودرة

طريقة التحضير:

1. يكسر البسكويت بشكل جيد حتى يصبح ناعماً .
2. تجهز صينية التشيز كيك.
3. يفرد البسكويت والزبدة المذابة بالتساوي في الصينية .
4. توضع الصينية في الثلاجة لمدة ساعة .
5. يضاف في وعاءٍ ملعقتان من الجيلاتين وربع كوبٍ من الماء .
6. يقلب المزيج حتى يمتص الجيلاتين الماء ويتجمد .
7. يوضع ربع كوب من الماء المغلي على الذّار ويترك الجيلاتين داخله حتى يذوب بشكلٍ جيد، من ثم يترك حتى يبرد .
8. يخلط في وعاءٍ : الجبنة، الكريمة، والحليب من ثم يوضع على المزيج برش البرتقال .
9. يوضع الجلاتين الدافئ، وتخلط جميع المكونات .
10. تضاف الكريمة إلى الخليط، وتقلب .
11. يوضع الخليط فوق البسكويت، ويترك في الثلاجة لمدة 8 ساعات .
12. يجهز الجلي؛ عن طريق إضافة عبوتين منه إلى كوبين من الماء الدافئ على الذّار حتى يغلي تماماً ، ومن ثم يوضع في الثلاجة .
13. يصبّ الجلي على وجه التشيز كيك ويدخل إلى الثلاجة حتى يتجمد .
14. ترفع أوراق الزبدة من التشيز كيك عند تجمد الجلي .
15. يزين الشيز كيك بواسطة الكريمة .