

تشيز كيك من دون خبز

المقادير:

- ½ كوب مربى فراولة
- 3 ملاعق كبيرة زبدة مذابة
- 80 غ بسكويت مطحون
- 150 غ كريمة خفق
- 1 كوب شوكولا بيضاء مذابة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 4 ملاعق كبيرة زبدة
- ½ كوب سكر بودرة
- 200 غ جبنة كريمية

طريقة التحضير:

- في الخلاط الكهربائي، ضعي الجبنة الكريمية وأضيفي عليها السكر البودرة، الزبدة، والفانيليا، واخلطي المكونات جيدا حتى تتجانس.
- أضيفي الشوكولا البيضاء الذائبة وكريمة الخفق وقومي بالتقليب.
- في وعاء، اخلطي البسكويت المطحون مع الزبدة الذائبة.
- في قوالب الكب كيك المبطنه ضعي طبقة من خليط الشوكولا والجبنة الذي حضرته.
- على الوجه ضعي طبقة من مربى الفراولة.
- أعيدي وضع طبق من خليط الشوكولا والجبنة.
- على الوجه رشي البسكويت المطحون بالزبدة.
- أدخلي القالب الثلاجة لمدة ساعتين ثم زيّنيها بشرائح الفراولة قبل التقديم.

الف صحة!