طبقات التشيزكيك

المقادير ؛

۱ ۱/۲ کوب جبنة ماسکربونی ١ كوب كريمة خفق ١ كوب الليمون الرائب رشة ملح ۲۰ حبة بسكوت جراهام او دايجستف بلوبييري او رمان او شرايح الليمون للزينه الطريقة ؛ قالب 9×5 انش نغلف اطرافه بالنايلون (البلاستيك) ونخلي ٤ انش من الاطراف ، في وعاء خلاط الكيك نضيف الماسكربوني وكريمة خفق سرعة متوسطة لحد مايكون الخليط ناعم (لا يمزج زيادة عن اللازم) بعدها نضيف الليمون الرائب والملح و نمزجه جميع ، نقطع البسكوت انصاف ونحط جزء من الخليط في القاعدة وبعدها البسكوت وبعدها الكريمة وهكذا اخر طبقة تكون الكريمه ، نغلفها بالبلاستيك وندخلها الثلاجه من ٨ ساعات الى يوم كامل وقت التقديم نقلبها في القالب ونشيل البلاستيك منها وتزين بالتوت والرمان وشرائح الليمون بالعافيه عليكم (Lemon curd) الليمون الرائب المقادير ؛ ٤ ليمونات عصير + القشر ۲۰۰ جرام سکر بودرة ١٠٠ جرام زبدة مقطعه مكعبات ٣ بيضات + ١ صفار بيض الطريقة ؛

في حمام مائي (ضروري ضروري ضروري مايكون الوعاء يلامس الماء يكون بعيد عنه بس بخار) نضيف العصير والقشر وسكر البودرة والزبدة نمزجه جميع لحد مايذوب الزبدة تماماً, نخلط البيض جميع ونضيفه ع الخليط ونخلطه بسكل مستمر من ١٠-١٧ دقيقه لحد مايكون الخليط ثقيل وكريمي ونرفعه من على النار نخليه يبرد نمزجه من فترة لفتره لحد مايبرد تماماً ويحفظ في وعاء بالثلاجه لوقت الاستخدام وبالعافيه عليكم

للمزيد, لمتابعة بقيّة المنيو, مطبخ الاقلاع