

# طبقات التشيزكيك



المقادير :

١ ١/٢ كوب جبنة ماسكربوني

١ كوب كريمة خفق

١ كوب الليمون الرائب

رشة ملح

٢٠ حبة بسكوت جراهام او دايجستف

بلوييري او رمان او شرايح الليمون للزينة

الطريقة :

قالب 5x9 انش نغلف اطرافه بالنايلون ( البلاستيك ) ونخلي ٤ انش من الاطراف ، في وعاء خلط الكيك نضيف الماسكربوني وكريمة خفق سرعة متوسطة لحد ما يكون 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 الكريمة ، نغلفها بالبلاستيك وندخلها الثلج من ٨ ساعات الى يوم كامل وقت التقديم نقلبها في القالب ونشيل البلاستيك منها وتزين بالتوت والرمان وشرايح الليمون بالعافيه عليكم

الليمون الرائب ( Lemon curd )

المقادير :

٤ ليمونات عصير + القشر

٢٠٠ جرام سكر بودرة

١٠٠ جرام زبدة مقطعه مكعبات

٣ بيضات + ١ صفار بيض

الطريقة :

في حمام مائي ( ضروري ضروري ضروري ) يلامس الماء يكون بعيد عنه بس بخار ) نضيف العصير والقشر وسكر البودرة والزبدة نمزجه جميع لحد ما يذوب الزبدة تماماً , نخلط البيض جميع ونضيفه ع الخليط ونخلطه بسكل مستمر من ١٠-١٣ دقيقة لحد ما يكون الخليط ثقيل وكريمي ونرفعه من على النار نخليه يبرد نمزجه من فترة لفته لحد ما يبرد تماماً ويحفظ في وعاء بالثلج لوقت الاستخدام وبالعافيه عليكم

المزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع