

تشيز كيك مطبوخ



المقادير:

الطبقة 1

(كوب بسكوت مطحون -

نص اصبع زبدة

- 1 م ك سكر بني

- 2 م ك قشطة)

وترص بصينية مبطنه ومغلقة بالقصدير

الطبقة 2

3 بيضات + فانيليا + 40 حبه كيري او 3 علب فيلادلفيا 200 ج + بشر ليمون + ثلث كوب ساور كريم
(قشطة رائبه) + ربع كوب حليب سائل

تحقق المقادير مع بعضها وتصب فوق البسكوت وتدخل في صينية منتصفها ماء (حمام مائي) وتترك
بفرن درجة حرارته 170 لمدة ساعة كامله ثم يطفأ عنها النار وتترك لتبرد دون ان تتعرض للهواء حتى لا
يهبط سطحها او يتشقق تبرد لمدة 5 ساعات وتقدم مع الفواكة او صوص الكراميل .

انا عملتها بصينية الميني كب كيك واخترت الكراميل من شركة هيرشيز للوجه
لذييييين

لمتابعة المزيد , المقادير , الطريقة , بقية منيو الحلا , مطبخ الاقلاع