تشيز كيك مطبوخ

المقادير:

الطبقة 1
(كوب بسكوت مطحون –

نص اصبع زبدة

– 1م ك سكر بني

2- م ك قشطة)
وترص بصينية مبطنه ومغلفة بالقصدير

الطبقة 2
3 بيضات + فانيليا + 40 حبه كيري او 3 علب فيلادلفيا200 ج + بشر ليمون + ثلث كوب ساور كريم (قشطة رائبه) +ربع كوب حليب سائل
تخفق 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
لذيييييذ

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