

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 الثلاجه 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 بالثلاجه لوقت الاستخدام وبالعافيه عليكم

للمزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع