وصفة من مطبخ لايف شوب

تشيز كيك سان سيباستيان

شوف الحلقة والوصفة

المكونات

الخليط

- 500 غرام جبنة كريمية كاملة الدسم
- 180 إلى 200 غرام سكر أبيض
- 4 بيضات كاملة
- طاسة ونص كريمة خفق
- ملعقة كبيرة نشا
- ملعقة كبيرة دقيق
- فانيليا

للتقديم

- أي نوع شوكولاتة تحبوه

طريقة التحضير

1. اخفقوا الجبنة الكريمية مع السكر بالعجانة لين يصير الخليط ناعم.
2. زيدوا البيض بيضة بيضة مع الفانيليا، وكمّلوا خفق بسرعة خفيفة.
3. في طاسة لروحها اخلطوا الكريمة مع النشا والدقيق لين ما يبقاش فيها كتل.
4. زيدوا خليط الكريمة على خليط الجبنة وقلّبوه بالراحة.
5. بطّنوا الصينية بورق زبدة مكرمش، وصبّوا فيها الخليط.
6. ادخلوها الفرن على 200 درجة في الرف الأوسط من 30 لـ 35 دقيقة لين وجهها يتحمّر.
7. خلّوها تبرد، وبعدين ادخلوها الثلاجة لين تتماسك.
8. قدّموها باردة مع أي نوع شوكولاتة متوفر عندكم.

نصيحة الشيف: الوسط لازم يكون يرجّف شوية لما تطلعوها من الفرن؛ يتماسك في الثلاجة ويبقى كريمي من جوه.

الأدوات اللي استعملناها في الحلقة

عجانة صغيرة Black & Decker

امسح الكود واطلبه من لايف شوب