

چیزکیک

بریم با هم یک چیزکیک سه طبقه خیلی جذاب و خوشمزه درست کنیم

قبل از هر چیزی ۲۰ گرم بیسکویت را داخل غذاساز میریزیم و خوردهش میکنیم هرچه ریزتر شود بهتر است

۱۰۰ گرم کره را داخل مایکروویو یا روی بخار کتری ذوب میکنیم

بیسکویت ها را بهش اضافه میکنیم و به خوبی ورز میدهیم تا جایی که همه بیسکویت ها اغشته به کره بشه

حالا کف قالب کمربندی یک ورق کاغذ روغنی قرار میدیم و بیسکویت ها را روش فشرده میکنیم تا مسطح و منسجم بشود

دو ساعت داخل یخچال قرار میدهیم

بعد از دو ساعت ژله الوئه ورا را توی یک ظرف میریزیم و به ان ۱۰۰ میلی لیتر اب اضافه میکنیم و ان را هم میزنیم تا جایی که پودر ژلاتین داخل اب حل شود اگر دیدید حل نمیشود داخل مایکروویو قرار دهید

حالا ۱۵۰ گرم پنیر ماسکارپونه که به دمای محیط رسیده را با مایع ژله مخلوط میکنیم تا به چنین بافتی برسیم

تو این دو ساعت بیسکویت ها هم به خوبی سفت شده و مخلوط پنیر و ژلاتین را روی کراست میریزیم و تا جایی که میشود صافش میکنیم حدود دو سه ساعت هم مجدد داخل یخچال قرارش میدهیم

بعد از گذشت ان زمان میرسیم به طبقه سوم و به یک بسته ژله بلوبری ۱۰۰ میلی لیتر اب جوش اضافه میکنیم و به خوبی مخلوط میکنیم و اما ۵۰ میلی لیتر اب خیلی سرد رو هم بهش اضافه میکنیم تا ژلاتین به دمای محیط برسد

بعد از این که خنک شد میتوانیم روی دسر به عنوان تزئین بلوبری قراردهیم و بعد به ارومی با یک قاشق و یا یک ملاقه کوچک مایع ژله را اروم اروم روی چیزکیک میریزیم و بازهم داخل یخچال قرار میدهیم

بعد از ۲ الی ۳ ساعت چیزکیک خیلی جذاب و خوشمزه ما آماده شده است .

طعمش فوق العاده شده.

Cheesecake

Gör så här

1. Botten

Krossa digestivekexen fin (Gärna i matberedare) och blanda de krossade kexen med det smälta smöret. Rör ihop till en jämn blandning. Klä botten på springformen med bakplåtspapper och tryck utblandningen i formen. Låt det stå i kylan medans du förbereder fyllningen.

2. Fyllning

Blanda Aloe Vera gelépulvret i 1 dl vatten och rör om tills pulvret har löst sig. Rör sedan ner 150g mascarpone i geléblandningen, blanda tills du har en klumpfri smet. Häll sedan blandningen på digestivebotten. Ställ sedan kakan i kylan i 3 timmar så fyllningen stelnar. Blanda sedan blåbärgelépulvret 1 dl kokhett vatten och rör om tills pulvret löst sig, addera sedan 1 dl kallt vatten i blandningen. Låt blandningen stå i några minuter tills den blivit rumstempererad. Ta ut kakan ur kylan och häll försiktigt den nya geléblandningen över kakan för att få två olika skikt. Ställ sedan kakan i kylan 2-3 timmar.