



كعكة الجبن (تشيز كيك)



- ١٨ قطعة جبن غير مملح.
- نصف كوب سكر. • أربع بيضات.
- ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

- القاعدة:

- إصبع زبدة. • بسكويت شاي مطحون. • معلقتان كبيرتان من القشطة.

- لتزيين السطح:

- كوب من القشطة الطازجة.
- علبة من حشو الفطيرة (باي فيلينج) أو مربى كرز.



الطريقة

١ تفرك الزبدة مع بسكويت الشاي المطحون، وملعقتي القشطة

وتبطن بها الصينية الخاصة بخبز كعكة الجبن (الصينية المفتوحة).

٢ تخلط الجبنة مع السكر وعصير الليمون والفانيليا والبيض في الخلاط حتى يصبح الخليط ناعماً.

٣ يصب الخليط في الصينية وتوضع في الفرن من (١٥-٢٠) دقيقة على حرارة متوسطة حتى تصبح متماسكة، ثم تخرج من الفرن.

٤ يغطي وجهها بالقشطة، وتترك حتى تجمد الطبقة العليا.

٥ يزين السطح بحشوة الكرز (باي فيلينج) أو مربى الكرز مع الفاكهة الطازجة.



هناك طريقة لإعداد كعك جبن سريع دون طهي، ابحثي عن هذه الطريقة، ثم دونيها؟

.....

.....

.....

.....

المقادير: علبة بسكويت مكسر حوالي الكوب ونصف

ملعقة سكر 2

ملعقة زبدة 1

للحشو

ملعقة جيلاتين 2

ربع كوب ماء دافئ

الجيلاتين يذوب في الماء ويترك خمس دقائق ليذوب بالكامل

بيض 1

عسل نحل 1/3

1 ملعقة فانيليا

250 غ جبنة فيلاديلفيا

2/1 كوب زبادي

2/1 كوب كريمة حامضة

الطريقة: نكسر البسكويت - نذوب ربع كوب زبدة - نضيف السكر والزبدة على البسكويت - نرص

البسكويت في الصينية

نضع الجيلاتين والماء ويحرك جيداً أو يسخن ليذوب الجيلاتين وهذه أحسن طريقة ولكن لا يجب أن

يصل لدرجة الغليان ثم نخلط معه البيضة في الخلاط ومقدار العسل والفانيليا ثم نضيف الجبن والروب

ويفضل يكون قليل الدسم والكريمة الحامضة وأيضاً يفضل أن تكون قليلة الدسم طبعاً وليس شرطاً

بالوصفة ثم الجيلاتين ويخلط الخليط جيداً قبل صبه على طبقة العجينة الأصلية ثم تدخل الثلاجة

لتناسك

طريقة التغطية

نحتاج الى 2/1 كوب توت أزرق طازج أو مثلج

نصف كوب ماء

ملعقة نشا 2

إلى 2 ملعقة إما عسل أو فراكتوز

يرفع الخليط على النار إلى أن يطبخ جيدا مع التحريك بعد أن تنهرس حبات التوت الأزرق ويثقل الخليط
نضيف القليل من التوت الأزرق الكامل حوالي كوب ونصف فقط لثواني يخلط على النار ليأخذ حلاوة
المزيج وطعمة ترك ليبرد ثم يصب فوق طريقة التشيز كيك ثم تبرد قليلاً قبل التقديم



نشاط (ب):

حلويات تتوفر في العراق حيث تجمع لمادة الخام (مادة ديقة) من على الأشجار المن والسلوى ويتم بعد ذلك إذابتها في الماء المغلي ويتم تصفيته للحصول على مادة (من السما) التي يتم تصنيعها وحشوها بالجوز والفسق والجز الحلي ثم تلاك بالطحين كي لا تلتصق قطع من السما مع بعضها عند أو البلاستيك، تعبئتها في العلب



نشاط (أ):

