

Recettesfood.com

تشيز كيك بجلي الفراولة

تشيز كيك بجلي الفراولة \*\* \*\*



المقادير :

200 غ بسكويت

100 غ زبدة

1 ملعقة كبيرة جيلاتين

1/2 كوب ماء ساخن

1 علبة حليب نستله المركز المحلى  
1 ملعقة صغيرة عصير الليمون  
6 حبات كيري  
100 غ جيلي (الأفضل أن يكون أحمر اللون)-450 مل ماء  
ساخن

450 مل ماء ساخن  
كريم شانتيه (كإضافة - اختياري)  
مكسرات مقطعة (كإضافة - اختياري)

الطريقة :

تحضير الطبقة الأولى :

-----  
. يكسّر البسكويت .  
. تذوب الزبدة وتخلط مع البسكويت المكسر .  
. يضغط الخليط في كعب وعاء مستطيل الشكل. يتلج لمدة 20  
دقيقة.

تحضير الطبقة الثانية :

-----  
. يذوب الجيلاتين في 1/2 كوب من الماء الساخن.  
يخلط الكيري مع حليب نستله المركز المحلى وعصير  
الليمون ، ثم يضاف للجلاتين  
. يسكب المزيج فوق طبقة البسكويت ويبرد حتى يجمد  
الجيلاتين

## تحضير الطبقة الثالث :

. يذوب الجيلي الأحمر في 450 مل من الماء الساخن، ثم

يبرد ويسكب فوق الطبقة الثانية

. يثَّلج حتى يجمد

. يقطع. تضاف الكريم شنتيه والمكسرات المقطعة ويقدم

الطبق

عوافي عليكم

2

تشيز كيك بصوص الفراولة \*\* \*\*



المقادير:

علبة بسكوت شاهي مطحون  
نصف اصبع زبدة

ثلاث ملاعق دقيق  
نصف كأس ماء  
علبتان قشطة

2 علبة جبن كيري  
4 بيضات  
كأس سكر  
فانيليا

للوجه ..

فراوله مثلجه ( فريز ) أو اي نوع من الفواكهه  
علبة جلى من نفس نوع الفاكهه  
نصف كأس ماء  
ملعقة سكر

الطريقة:

- نرص البسكوت و الزبدة في صينية ذات قاعدة متحركة ثم نضعها في الثلاجة لحين اعداد الخلطة الثانية .
- نخلط المجموعة الثانية في الخلاط ثم تصب في الصينية وتدخل الفرن لمدة ساعة على نار متوسطة (350) .
- بعد ذلك نخلط عشر حبات فراوله في الخلاط ثم نضع على النار مع اضافة الماء و الجلي و السكر و تترك حتى

تغلي ثم تصب على الكيك بعد استوائها .  
- يزين الطبق بحبات الفراولة ثم يترك في الثلاجة حتى يبرد  
ثم يقدم .

عوافي عليكم

3

تشيز كيك بارد



المقادير :

- 2 1/2 كوب أو 250 غرام من البسكويت المطحون

- ½ كوب أو 100 غرام من الزبدة المذوّبة
- كوب أو 200 غرام من جبنة الكريمة
- علبة 397 غرام من حليب نستله المكثف المحلّى
- علبة 170 غرام قشطة
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيلا
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقة كبيرة أو 10 غرام من مسحوق الجيلاتين المذوّب في ¼ كوب أو 60 مل من الماء الساخن

### الطريقة :

- يُمزج البسكويت مع الزبدة. يُرصّ المزيج في قاع قالب كعك غير مثبت. يُترك في البراد لمدة 10 دقائق.
- تُخفق جبنة الكريمة مع حليب نستله المكثف المحلّى، والقشطة ، ومسحوق الفانيلا، وعصير الحامض في خلاطة الطعام حتى يُصبح المزيج ناعماً.
- يُضاف الجيلاتين المذوّب إلى مزيج جبنة الكريمة ويُسكب بالملعقة فوق البسكويت ثمّ يوضع في البراد لمدة تتراوح بين 2 و3 ساعات حتى يصبح جامداً تماماً.

### إقتراح:

يُدهن سطح كعكة الجبن بمربّى الفراولة وتقدّم.

عوافي عليكم

## تشيز كيك بالشوكولاته البيضاء



### المقادير :

- 120 غ من البسكويت بالشوكولاته السادة، مسحوق.
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 250 غ من جبنة كريما، مخففة
- 3/4 علبة من حليب نستله المكثف المحلى
- 200 غ من شوكولاته الطهي البيضاء، مذوّبة

- علبة كرتون حجم 300مل من الكريما
- 3 ملاعق صغيرة من بودرة الجيلاتين
- ملعقتان كبيرتان من الماء الساخن
- 100 غ من شوكولاته الطهي، مذوّب

### الطريقة :

- يمزج البسكويت بالزبدة، ويُضغط في قعر صينية لولبية الشكل
- يبرد حتى يصبح جامداً
- تخفق الجبنة مع حليب نستله المكثف المحلى حتى يصبح المزيج ناعماً؛ ثم تُخفق معها الشوكولاته البيضاء والكريما
- يرش الجيلاتين في الماء الساخن، يحرك حتى يذوب، يترك حتى يبرد
- خفق الجيلاتين مع خليط كيك الجبنة، ويسكب بالملعقة فوق قشرة فتات البسكويت
- توضع شوكولاته الطهي المذوبة والمبردة على كيك الجبنة بشكل لولبي، يبرد حتى يجمد

عوافي عليكم



## تشيز كيك شوكلاته



### المقادير :

- 185 غ بسكويت حلو سادة (مطحون)
- 90 غ زبدة (مذوبة)
- 500 غ جبنة كريمة (مخففة)
- غ علبة حليب نستله المكثف المحلى بالشوكلاته 395 x 1 -
- 300 مل كريمة
- 1½ ملعقة كبيرة جيلاتين
- ¼ كوب ماء
- 150 غ فراولة (مهروسة)

## الطريقة :

- يخلط البسكويت والزبدة ويرص الخليط في قاعدة وعاء ويجمّد حتى يصبح صلباً.

- تخفق جبنة الكريمة وحليب نستله المكثف المحلى بالشوكولاته حتى يلين الخليط، ثم تخفق فيه الكريمة.

- يضاف الجيلاتين الى الماء ويذوب على حرارة عالية ثم يبرّد.

- تخفق الشوكولاته مع الجيلاتين وخليط الجبنة ويضاف بالملعقة فوق البسكويت.

- تسكب الفراولة المهروسة فوق الخليط.

- يبرّد الخليط حتى يجمد ويزين بالفراولة.

عوافي عليكم

تشيز كيك بجلو الفراولة



### المقادير :

- علبة بسكويت دايجستيف (250 غرام)، مطحون
- 4 ملعقتان كبيرتان من الزبدة المذوّبة
- كوب من الكريما المخفوقة
- علبة قشطة
- نكهة اللّيم، Jell-O - 85 غرام من بودرة جلو
- 250 غرام من جبنة كريما طرية
- علبة جلو بنكهة الفراولة.

### الطريقة :

- يُخلط البسكويت مع الزبدة، يوضع في صينية الفطيرة المستديرة.
- تُخلط الكريما المخفوقة جيداً مع القشطة وبودرة الجلو

والجبنة الكريما.

- يُسكب المزيج فوق قاعدة البسكويت، يُترك لمدة ساعة حتى

يبرد ويصبح جامداً بعض الشيء.

- يُسكب فوقه الجلو بنكهة الفراولة، ويبرد لمدة ساعة واحدة.

عوافي عليكم

7

تشيز كيك بالتوفي



المقادير

1 و 2/1 علبة بسكويت دايجستف

113 جرام زبدة سائحة ( 1 قالب )

4 بيضات .

1 علبة كريمة حامضة ( 250 جرام )

2 علبة جبن كريمة ( 200 جرام )

1 ملعقة طعام طحين

1 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

صلصة التوفي :

2/1 كوب سكر

2/1 قالب زبدة ( 113 جرام )

2/1 علبة قشطة

الطريقة

لعمل التوفي :

يذاب السكر على النار ثم يضاف اليه الزبدة والقشطة وتقلب على النار حتى يصبح لونها ذهبيا .

يطحن البسكويت في الخلاط يخلط معه الزبدة ثم يوضع في قالب ذو قاعدة متحركة ويضغط عليه جيدا حتى يتساوى السطح ثم يوضع في الثلاجة .

يخفق البيض مع الكريمة الحامضة والجبن والطحين والفانيليا في الخلاط الكهربائي لمدة 5 دقائق ثم يسكب الخليط على البسكويت .

تخبز في فرن منخفض الحرارة لمدة ساعة وتترك حتى تبرد تمام ثم توضع في طبق التقديم ويسكب عليها صلصة التوفي

عوافي عليكم

8

طبقات التشيز كيك بالكريم كارميل



المقادير ..

طبقة الكيك ..

- باوند كيك نكهة الفانيليا ..

طبقة الكريمة ..

- 24 حبة جبن كيري ..

- علبة قشطة ..

- كأس حليب ..

- كيس جلاتين ..

- 3/4 كأس سكر ..

طبقة الكريم كارميل ..  
- كيس كريم كارميل ..  
- كأس حليب سائل ..  
- علبة قشطة ..

طبقة التوفي ..  
- كأس سكر ..  
- علبة قشطة ..

الطريقة ..

- نقطع الكيك لشرائح ونرصه في قالب التشيز كيك ( الصينية المتحركة القاع ) ..

طبقات الكريمة ..

- نسخن الحليب لدرجة الغليان ثم نضيف الجلاتين حتى يذوب ..

- نخلط الجبن والقشطة مع السكر في الخلاط ثم نضيف له الحليب اللي مذوب فيه الجلاتين ونخلطهم زين ..  
- نصب الخليط على الكيك ثم ندخله الفريزر علشان تجمد بسرعة ..

طبقة الكريم كارميل ..

نخلط الكريم كارميل مع الحليب والقشطة ونحطهم على النار لين يغلي ثم نشيله من على النار ونتركه لين يبرد ..

- بعد ما يبرد نصبه على طبقة الكريمة والكيك وندخله  
الثلاجة لين يجمد ..

طبقة التوفي ..

- نذوب السكر على النار ثم نضيف له القشطة ملعقة ملعقة  
مع التحريك المستمر حتى يتجانس ثم نشيله من على النار ..  
- نوزع التوفي على طبقة الكريم كارميل اللي اضعناها على  
كريمة الجبن والكيك ..  
ونجمل سطح التشيز حسب رغبتنا ..

هني وعافيه





المقادير (8 اشخاص)

- 150 غراماً من البسكويت بنكهة الشوكولا.

- 60 غراماً من الزبدة.

- ملعقة كبيرة من السكر الناعم.

- التشيز كيك:

- 500 غرام من جبنة الكريما.

- 180 غراماً من السكر الناعم.

- 4 بيضات مخفوقة قليلاً .

- ملعقة صغيرة من طحين الذرة.
- ملعقة صغيرة من مستخرج الفانيليا.
- 200 غرام من اللبن اليوناني الكثيف.
- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.
- 200 غرام من الشوكولا المرّ المذوّب والمبرّد.
- علبة من توت العليق للإضافة عند التقديم.
- برش الشوكولا للإضافة عند التقديم.

### الطريقة

1. حمّي الفرن على 180 درجة قبل استعماله. لتحضير قاعدة الحلوى (يبلغ قطرها حوالي 20 سنتيمتراً)، إدهنيها بالزيت ثم ذوّبي الزبدة واطريها جانباً. ضعي قطع البسكويت في كيس بارد واسحقيها، بصفيحة دائريّة، لتصبح ناعمة أو استعملي الخلاطة العاديّة. ضعي البسكويت المسحوق في وعاء وامزجيه مع الزبدة والسكر.

2. أسكبي المزيج في قالب محضّر خصيصاً لهذه الغاية، وانشريه حتى الأطراف بملعقة مقلوبة ليصبح سطحه أملس. إخبزيه ثلاثين دقيقة لينتفخ ويميل لونه إلى الذهبي. أخرجيه من الفرن ودعيه يبرد. أخفضي الحرارة إلى 150 درجة

3. أخفقي جبنة الكريما في وعاء كبير، بالخلطة الكهربائيّة، لتصبح طريّة ثم أضيفي إليها السكر والبيض تدريجياً. أخفقي طحين الذرة ومستخرَج الفانيليا واللبن والشوكولا المذوّب. أسكبي المزيج في قالب وسوّي أعلاه.

4. إخبزيه في الفرن من 60 إلى 75 دقيقة حتى تثبت أطرافه ويبقى داخله طرياً. أطفئي النار ودعيه يبرد في الفرن. أخرجي القالب، بعدئذ، من الفرن وزينيّه بتوت العليق وبرش الشوكولا.

• تحتوي القطعة من هذه الحلوى على 706 سعرة حرارية و52 غراماً من الدسم.

## تشيز كيك بالفرن



### مقادير عمل التشيز كيك

واحد ونصف بسكوت مطحون – أصبع زبدة – ثلاث كرتون  
جبنة كيري – علبة قشطه – ملعقة بيكنج بودر – ملعقتا سكر  
– بيضه

### طريقة عمل عمل التشيز كيك

يخلط الجبن مع القشطة والبيكنج بودر بخلاط الكأس وتفرك  
الزبدة مع البسكوت ويرص في صينييه أو قالب ثم يوضع  
عليها الخليط السابق ويوضع في الفرن نصف ساعة حتى  
تتماسك ثم تخرج من الفرن ويوضع في الثلاجة – حتى يبرد  
ويوضع عليه بعد ذلك الكريمة.

مقادير الكريمة :

كأس حليب + 1 كريم كرامل + ثلاث ملاعق كاكاو

الطريقة :

يوضع علي النار حتى يغلي ويصب علي الخليط السابق  
ويدخل مره أخري في الثلاجة ويزين بالجلاكسي المبشور او  
مقطع حسب رغبتك بالشكل الذي ترغبين

## تشيز كيك سهل



مقادير عمل التشيز كيك

المقادير الطبقة الاولى

2 علبة بسكوت ونصف قالب زبدة

الطبقة الثانية

2 علبة لبن زبادى - 10 فناجين حليب بودرة - 2 فنجان سكر

الطبقة الثالثة

مربى فرولة او اى نوع تفضليه تفاح برتقال بطيخ على حسب رغبتك ونوعية التشيز كيك اللي ترغبين

طريقة عمل عمل التشيز كيك

يطحن البسكوت مع الزبدة ويرص في صينية ويدخل الفرن  
لمدة 10 دقائق

تخلط مقادير الطبقة الثانية وتوضع فوق البسكوت وتدخل  
الفرن لمدة 10 دقائق

بعد ما اطلعها من الفرن تترك لتبرد بعد ذلك اضع المربى