تشيز كيك

المقادير (تكفي لأربعة أشخاص):

400 غرام من جبنة الدهن

كوب من السكر

ملعقتان من نشاء الذرة

بيضتان

رشة من الفانيليا

كوب من الكريما السائلة

قليل من مربى التوت البري

200 غرام من البسكويت

ملعقتان من الزبدة

الطريقة:

- يطحن البسكويت ويفرك مع الزبدة، ويوضع في قعر القالب بشكل متساوٍ، ويدع في البرّاد لمدة ساعة لإعداد الحشو:

- في الخلاط الكهربائي، تخلط الجبنة مع السكر، ثمّ يضاف نشاء الذرة والبيض والفانيليا، مع التحريك المستمر، فالكريما. يسكب هذا الخليط في القالب الذي يتم إدخاله إلى الفرن على حرارة 110 درجات مئوية، لمدة ساعة
- يدع ليبرد، ثمّ يدهن وجهه بالمربى
- يمكن سكب الحشو في كأس، على أن يوضع المربى والبسكويت المطحون على الوجه