****

**طريقة عمل التشيز كيك بالجبنة الكيري**

حلوى التشيز كيك بالجبنة الكيري هي من أحب الوصفات إلى قلب الأطفال والكبار أيضاً، حيث يتهافت كل منهم في المطاعم والكافيهات على الحصول على قطعة من التشيز كيك بالطعم المميز الذي يحبه كل منهم، فهناك من يحب التشيز كيك بالفراولة وصوص الشوكولا أو الكراميل، وهناك من يحبها بقطع الفاكهة أو المربى، وفيما يلي سنتعرف تفصيلياً على أسهل طريقة عمل التشيز كيك بالجبنة الكيرى على البارد وفي الفرن.

**مكونات طريقة عمل التشيز كيك بالجبنة الكيري**

تتكون طريقة عمل التشيز كيك بالجبنة الكيرى من عدد من المكونات الدسمة، لذا لا ينصح بتناولها في حالة إتباع حميات غذائية لإنقاص الوزن، وفي حالة الإصابة بمرض السكر يفضل عدم تناولها أو تناول كمية قليلة جداً جداً منها نظراً لارتفاع نسبة السكر بها، والمقدار التالي يكفي صينية كبيرة 8 أشخاص، ويتكون المقدار من:

لعمل الطبقة الأولى من البسكويت

* علبة من بسكويت الشاي السادة
* 250 جم من زبدة الحلويات المذابة على حرارة دافئة، ويفضل زبدة Lurpak غير المملحة.

لعمل الطبقة الثانية من التشيز بالجبنة الكيري:

* 8 مكعبات من الجبنة الكيري
* 250 مل (علبة) من كريمة الحلويات
* 1 كيس من كريمة الخفق للحلويات
* 1 كوب من الزبادي
* 1 كيس جيلي أناناس أو 100جم من الجيلاتين البودرة
* ربع كوب من اللبن البارد
* 200 جم من القشدة
* قطع من الفاكهة المقطعة صغيراً (اختياري)

لعمل الطبقة الثالثة

* 1 لتر من عصير الفاكهة المفضلة (فراولة او توت)
* 1 ملعقة صغيرة من النشا
* 2 ملعقة كبيرة من السكر

**تحضير طريقة عمل التشيز كيك بالجبنة الكيري**

تنقسم خطوات طريقة عمل التشيز كيك بالجبنة الكيري إلى ثلاث مراحل:

المرحلة الأولى هي عمل طبقة البسكويت

* يكسر البسكويت السادة إلى قطع صغيرة
* يوضع البسكويت في المطحنة و يفرم جيداً حتي يصبح ناعماً
* يضاف مقدار الزبدة المذابة إلى البسكويت و يفرم مع البسكويت في المطحنة حتى يمتزج الخليط جيداً ويصبح البسكويت مثل رمل البحر المبلل.
* تفرد طبقة البسكويت في صينية التشيز كيك.
* توضع الصينية في الفريزر لمدة ساعة.



لتحضير الطبقة الثانية من التشيز بالجبنة الكيري

* يفرغ كيس كريمة خفق الحلويات في طبق كبير عميق.
* يضاف إلى مقدار اللبن البارد، ويضرب جيداً بمضرب البيض الكهربائي حتى تتحول إلى كريمة هشة.
* يضاف إليها بعد ذلك مقدار كريمة الحلويات، ثم تضرب مرة أخري حتي يمتزج الخليط و يتحول قوامه إلى كثيف.
* تضاف مكعبات الجبن الكيري و يضرب الخليط.
* يضاف كل من الزبادي والقشدة بعد ذلك، و يستمر الضرب في الخليط مرة أخرى.
* يتم إذابة مقدار الجيلاتين او كيس جيلي الأناناس في نصف كوب من المياه الساخنة، ويقلب جيداً حتى تتأكد من عدم وجود تكتلات في الجيلي.
* يتم سكب الجيلي على خليط الجبن الكيري، ويضرب جيداً بمضرب البيض حتي نتاكد من امتزاج الخليط جيداً.
* يفرغ الخليط على طبقة البسكويت ثم تدخل الثلاجة لمدة يوم كامل حتى تتماسك طبقة الجبنة.



لتحضير الطبقة الثالثة

هناك العديد من الاختيارات لعمل التوبينج في الطبقة الثالثة من التشيز كيك بالجبنة الكيري، و من ضمن هذه الاختيارات:

* يمكن الاستعانة بالمربى مثل مربى الفراولة أو مربى التوت البري.
* يمكن الاستعانة بالصوصات الجاهزة مثل صوص الفراولة والشوكولا والكراميل.
* يمكن أيضاً عمل صوص من عصائر الفاكهة الطازجة من خلال الخطوات التالية:
* يوضع لتر من عصير الفاكهة على النار، و يترك حتى يغلي.
* يضاف عليها ملعقة ممسوحة من النشا.
* يضاف إليها سكر حسب الرغبة (ويفضل عدم إضافة سكر، العصير يحتوي على سكر طبيعي)
* يترك الخليط على النار حتى يتكثف، ويرفع من على النار و يترك ليبرد.
* يضاف الصوص بعد ذلك عند التقديم مع قطع التشيز كيك.

****

**تقديم التشيز كيك بالجبنة الكيري**

* تخرج التشيز كيك من الثلاجة عند التقديم و يتم تقطيعها إلى 8 أجزاء.
* توضع كل قطعة في طبق منفصل و يضاف إليها الصوص حسب التفضيل.