

دستور پخت اصلی یک تابه ۲۲ سانتی متر مکعبی می سازد

آماده سازی و پخت چیز کیک نیویورکی شانتال

90 دقیقه

مواد لازم جهت تهیه چیز کیک نیویورکی شانتال :

بیسکویت خرد شده	15 عدد
کره آب شده	2 قاشق غذا خوری
پنیر خامه ای آب شده	250 گرم
شکر	1/5 فنجان
شیر	3/4 فنجان
تخم مرغ	4 عدد
خامه ترش	1 فنجان
وانیل	1 قاشق غذا خوری
آرد	1/4 فنجان

طرز تهیه چیز کیک نیویورکی سانتال :
فر را از قبل تا ۱۷۵ درجه سانتیگراد گرم کنید. قالب را چرب کنید

در یک کاسه متوسط، خرده های بیسکوئیت را با کره آب شده مخلوط کرده و ته قالب چرب شده فشار دهید

در یک ظرف، پنیر خامه ای را با شکر مخلوط کنید تا صاف شود. سپس در مخلوط کن ریخته و با شیر مخلوط کنید، و بعد از کمی مخلوط کردن تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه کرده و مخلوط کنید، مخلوط کردن را فقط به اندازه ای که ترکیب شوند ادامه دهید. خامه ترش، وانیل را اضافه کرده و کمی مخلوط کنید آرد را هم اضافه کرده و با دور کند مخلوط کرده و روی بیسکوئیت های آماده شده بریزید

به مدت ۱ ساعت در فر از قبل گرم کرده بگذارید تا بپزد. سپس فر را خاموش کرده و اجازه دهید کیک در فر در بسته به مدت ۵ تا ۶ ساعت سرد شود، تا مانع ترک خوردگی شود. تا لحظه سرو کردن در یخچال بگذارید تا سرد شود

