

طريقة عمل تشيزك دايث بالشوكولا



وقت التحضير : ساعة

وقت الطبخ : 50 دقيقة

المعلومات الغذائية

المكونات التالية لم تضمن في حساب المعلومات الغذائية لهذه الوصفة:



الوجبة تتضمن



السعرات الحرارية: 233



الدهون : 7 جرام



دهون مشبعة : 4 جرام



الكوليسترول : 16 ملي جرام



الكاربوهيدرات : 33 جرام



البروتينات : 10 جرام

وصفة تشيز كيك دايت بالشوكولا الرائعة من المطبخ الاميركي بالخطوات الواضحة، حضريها بمطبخك .

مقادير تشيز كيك دايت بالشوكولاته

للعجينة

1كوب وايفر بالشوكولا (بسكويت رقيق)، اي حوالي 20 وايفر مفتت

1 ملعقة كبيرة سكر أسمر

1 ملعقة كبيرة زيت الكانولا

1 ملعقة صغيرة نسكافيه

للحشوة

56غرام شوكلاتة سائلة، متوسط الحلاوة أي حوالي 4 ملعقة كبيرة

3كوب جبن الكوتاج قليل الدسم، أو قريشة أي حوالي 340 غرام

1 و نصف كوب جبن الكريم قليل من الدسم (كريم شيز)، مقطع أي حوالي 340 غرام

ثلاث أرباع كوب بودرة الكاكاو

1 كوب سكر أسمر

نصف كوب سكر

1 بيضة

2 (بياض البيض (زالال البيض

ربع كوب نشا الذرة

2 ملعقة كبيرة نسكافيه

2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا

ربع ملعقة صغيرة ملح

1ملعقة كبيرة زيت، سيراى

طريقة تحضير تشيز كيك دايت بالشوكولا

1. يُحمى الفرن على حرارة 160 درجة مئوية

2ترش صينية قياس 20 سم بسيراى الزيت ويغلف قعرها من الخارج بطبقتين من ورق الألومنيوم

3.لتحضير العجينة، يذوّب النسكافيه في مقدار ملعقتين صغيرتين من الماء الساخن للحصول على القهوة

4.يُمزج الوايفر المفتت في وعاء صغير مع السكر، الزيت والقهوة بواسطة الشوكة، ثم يرص المزيج في قعر الصينية

5.في الخلاط الكهربائي حتى تصبح ناعمةً cottage لتحضير الحشوة، تُهرس جبنة ال

6.تضاف الجبنة القابلة للدهن مع الكاكاو، السكر الأسمر، السكر العادي ونشاء الذرة، ثم يُخلط المزيج حتى يصبح ناعماً

7.يذوّب النسكافيه في مقدار ملعقتين صغيرتين من الماء الساخن للحصول على القهوة

8.تضاف القهوة ، الشوكولا ،البيض ،بياض البيض ،الفانيليا والملح الى مزيج الجبنة ويُخلط مجدداً، ثم يُسكب خليط التشيز كيك فوق العجينة.

9.توضع صينية التشيز كيك المغلفة بورق الالومينيوم داخل صينية أخرى يُسكب فيها ماء مغلي حتى يصل الى 1.5 سم حول صينية التشيز كيك.

10.يُخبز التشيز كيك الى ان ينضج عند الأطراف بينما الوسط يبقى سائل نوعاً ما، أي لمدة 50 دقيقة تقريباً، ثم يُطفأ الفرن

11. يرش بعض الزيت على السكين ويمرر عند أطراف التشيز كيك ثم يترك في الفرن مع الباب مفتوحاً جزئياً لمدة ساعة من الوقت

12. تُنقل صينية التشيز كيك من الصينية التي تحاوي على الماء على شبكة حديدية، وينزع عنها ورق الألومنيوم. ثم يترك التشيز كيك حتى يبرد على حرارة الغرفة لمدة ساعتين من الوقت

13. يوضع التشيز كيك مكشوفاً في البراد حتى يبرد تماماً .

الموضوع منقول

لمزيد من الوصفات

<http://adf.ly/1LYZRd>