

Kue keju jeruk nipis & markisa tanpa panggang

Ingrédients

- 270g gavottes (saya menggunakan gavottes berlapis cokelat)
- 90g mentega
- 650g philadelphia
- 65g jus jeruk nipis
- 120g gula
- 310g krim cair
- 3 buah markisa

Préparation

1. Apakah Anda lebih suka cheesecake yang dipanggang atau tanpa pemanggangan?
2. Saya akui bahwa saya biasanya lebih menyukai yang dipanggang, tetapi itu tidak menghalangi saya untuk menghargai versi lainnya, yang lebih cepat dan memiliki keuntungan tidak memerlukan oven.
3. Di sini, saya membuat versi eksotis, jeruk nipis & buah markisa, dengan sedikit cokelat di dasarnya!
4. Anda dapat menyesuaikannya dengan citrus pilihan Anda dalam krim, dan buah-buahan yang Anda inginkan sebagai dekorasi (jeruk-raspberry, jeruk nipis-nanas...).
5. Resep ini sangat mudah, satu-satunya kendala adalah cheesecake harus menunggu di lemari es beberapa jam sebelum bisa dinikmati!
6. Lelehkan mentega.
7. Remukkan gavottes dan tambahkan mentega leleh.
8. Aduk rata.
9. Tempatkan cincin kue di atas piring saji Anda dan, jika Anda punya, tambahkan pita rhodoid (agar lebih mudah saat dikeluarkan), lalu tuangkan campuran biskuit di dasar.
10. Tindihlah dengan bagian bawah gelas misalnya, dengan menekan sekuat mungkin.
11. Dinginkan dasar selama menyiapkan krim.
12. Campur philadelphia dengan jus dan kulit parut jeruk nipis.
13. Kemudian, tambahkan gula dan aduk kembali.
14. Kocok krim cair hingga berbentuk krim kental, lalu tambahkan dengan hati-hati menggunakan spatula ke campuran sebelumnya.
15. Ketika krim homogen, tuang ke dalam cincin.
16. Haluskan permukaan dan letakkan di lemari es setidaknya selama 3 jam, atau lebih baik semalam.
17. Penyelesaian: Kulit parut dari satu jeruk nipis 3 buah markisa Beberapa crepes dentelle yang diremukkan Keluarkan cheesecake dari lemari es, lepaskan cincin kue dan rhodoid.
18. Kemudian, dekorasi dengan buah markisa, kulit parut jeruk nipis, dan beberapa crepes dentelle sebelum Anda menikmatinya!