

Keki ya jibini ya ndimu & pasioni, bila kupika

Ingrédients

- 270g ya gavottes (nimezitumia gavottes zilizofunikwa na chokoleti)
- 90g ya siagi
- 650g ya philadelphia
- 65g ya juisi ya limao la kijani
- 120g ya sukari
- 310g ya krimu kioevu

Préparation

1. Je, unapenda cheesecake na kuoka au bila kuoka?
2. Mimi nakubali kwamba kwa ujumla napendelea kuoka, lakini haizuii pia kufurahia toleo lingine, haraka zaidi na ambalo lina faida ya kutohitaji oveni.
3. Hapa nimefanya toleo la kigeni, limao la kijani & tunda la passion, pamoja na kiasi kidogo sana cha chokoleti katika msingi!
4. Unaweza kulibadilisha na limao la chaguo lako kwenye krimu, na matunda unayotaka kwa mapambo (limao-raspberry, limao la kijani-mananasi.
5.).
6. Mapishi ni rahisi sana, sharti pekee ni kwamba cheesecake lazima isubiri kwenye jokofu kwa saa kadhaa kabla ya kuliwa!
7. Yayeyusha siagi.
8. Tengeneza vipande vidogo vidogo vya gavottes na ongeza siagi iliyoyeyuka.
9. Changanya vizuri.
10. Weka duara la entremets kwenye sahani yako ya kuhudumia ikiwa una kipande cha rhodoid (kutoa keki itakuwa rahisi zaidi), kisha mimina mchanganyiko wa biskuti chini.
11. Finya vizuri na chini ya glasi kwa mfano kwa kubonyeza zaidi.
12. Weka msingi kwenye baridi wakati wa kutengeneza krimu.
13. Changanya philadelphia na juisi na maganda ya limao la kijani.
14. Kisha, ongeza sukari na changanya tena.
15. Pandisha krimu kioevu kuwa chantilly, kisha ongeza kwa upole na maryse kwenye mchanganyiko uliopita.
16. Wakati krimu inakuwa homogeneous, mimina kwenye duara.
17. Safisha uso na weka kwenye jokofu kwa angalau masaa 3, au bora zaidi usiku mmoja.
18. Mapambo: Maganda ya limao moja la kijani Matunda 3 ya passion Crepe dentelles kidogo zilizokatika vipande vipande Towa cheesecake kutoka kwenye jokofu, ondoa duara la entremets na rhodoid.
19. Kisha pamba na matunda ya passion, maganda ya limao la kijani na crepe dentelles kidogo kabla ya kufurahia mwenyewe!