

# رهشيللا تشيزكيك

## طريقة التحضير

### تحضير القاعدة:

- 1 نطحن البسكويت الخالي من السكر ونخلطه مع الزبدة المذابة حتى نحصل على عجينة رملية.
- 2 نفرّد الخليط في قالب 20×20 سم مبطن بورق زبدة، ونضغط جيداً ليصبح متماسكاً.
- 3 نضع القالب في الثلاجة لمدة 20 دقيقة.

### تحضير طبقة التشيزكيك:

- 4 نخفق الجبنة حتى تصبح ناعمة وكريمة.
- 5 نضيف 200 ج رهشيللا ونخفق بخفة حتى تمتزج.
- 6 في وعاء آخر، نخفق الكريمة الباردة حتى قوام متماسك.
- 7 ندمج الكريمة المخفوقة مع خليط الجبنة بحركات لطيفة للحفاظ على القوام الهوائي.
- 8 نسكب خليط التشيزكيك فوق قاعدة البسكويت الباردة، ونسوي السطح جيداً.
- 9 ندخل القالب إلى الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل حتى يتماسك تماماً.

### طبقة التغطية:

- 10 نذوب 100 ج رهشيللا (حمام مائي أو ثوانٍ في المايكرويف).
- 11 نضيف الكريمة السائلة ونخلط حتى نحصل على قوام ناعم ولامع.
- 12 نوزعها فوق التشيزكيك بطبقة متساوية.
- 13 نعيد القالب إلى الثلاجة 10 دقائق قبل التقطيع.

### ملاحظات:

- يقطع إلى مربعات أنيقة.
- يقدم بارداً.
- يمكن تزيينه بالفستق أو السمسم.

## المكونات

### طبقة البسكويت:

- 250 ج بسكويت سادة خالي من السكر.
- 100 ج زبدة غير مملحة، مذابة

### طبقة التشيزكيك:

- 400 ج جبنة كريمة.
- 200 مل كريمة خفق باردة.
- 200 ج رهشيللا.

### طبقة التغطية:

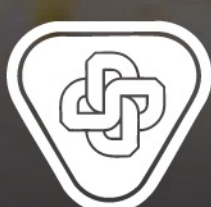
- 100 ج رهشيللا.
- 2-3 ملاعق كبيرة كريمة سائلة.

الميداوي  
AL-SEEDAWI  
للصناعات الغذائية (ش.م.ك.م)  
Food Industries(KSCC)

رهشيللا  
كريمة

وقت الطهي  
45 دقيقة

يكفي لـ  
4 أشخاص



الميداوي  
AL-SEEDAWI  
للصناعات الغذائية (ش.م.ك.م)  
Food Industries(KSCC)