

LAZY CAKE CHEESE CAKE

Ingredients

The sock layer:

3 tablespoons of sugar

3 tablespoons raw cocoa

2 cups of milk

100 grams dark chocolate

2 packets of Sami biscuits (or any kind to taste)

1 tablespoon coconut

Half a tablespoon of cinnamon powder

Vegetable oil (for greasing the mold)

Cheesecake mix:

500 grams of high-fat cream cheese (half a kilo)

3 tablespoons powdered sugar

500 grams sweet whipping cream (half a kilo)

Nescafe (2 tablespoons warm water + 2 teaspoons p

For the face:

plain chocolate

generous

(or any other ingredient as desired)

100 grams of butter

Directions

لتحضير طبقة السوكسية: نضع في وعاء السكر , كاكاو خام (اذا عندكم كاكاو ظروف حطوا 6 ملاعق كاكاو بس لان اساساً نصو سكر يعني مافي داعي تحطوا سكر) ثم نضع الحليب ومن ثم نضعهم على النار ونحركهم ((بالخفاقة)). انا ضفت كمان شوية حليب يعني صاروا تقريباً كاستين حليب لبني هاد الشئ؟ لان احياناً يستخدم كاكاو كثافتو عالية فيبعطي سماكة بتصير يدك تزيد حليب لتوصل لقيوم معين)، (اهم شئ تزلو تحركوا الخليط))، بعد غليان الخليط نقوم بإضافة الزبدة (فيكم تستعملوا زبدة حيواني او نباتي حسب الرغبة) للوعاء وتتركها حتى الذوبان (و بعد ما تأكدت إنه ذابت الزبدة)، ثم ننزل عليهم بالشوكولا(أي نوع شوكولا بتفضلوه) ونحرك جميع المكونات (او عكم تزلق معكن الشوكولا لازم تحركوا كثير منيح) ثم نتركهم على نار هادئة. ثم نقوم بتكسير البسكوييت في وعاء (أي نوع بسكوييت بدكم ياه) لقطع كبيرة ومن ثم نضيف لهم الخليط السابق وهو ساخن، ثم نضع عليهم جوز الهند , قرفة بودرة ثم نخلطهم مع بعضهم (بس ما تهرسوهم هرس يصير عجينة لا لازم البسكوييت تضل محافظة على شكلها)، ثم نأتي بالقالب التشيز كيك مدهون بالزيت النباتي قليلاً، ومن ثم نضع الخليط في القالب (لسا ما برد الخليط بعدو دافي وباخذ من الخليط وبعبي سف القالب او ارض القالب)ونقوم بمد طبقة في أسفل القالب(بعبي شئ نصف او 1 سم؛ وبمدن بالقالب على مستوى واحد)، وبعدها نقوم بتغطية القالب بورق نايلون ونضعه في الثلاجة حتى يبرد.

لتحضير خليط التشيز كيك: نأتي بوعاء ونضع فيه جينة كريمة عالية الدسم (دائماً أكلات الحلو منستخدم جينة عالية الدسم والهيا ملمس يعني يبجي فيها قساوة بتجي مثل القالب ما بتجي سائلة السائلة ما بتشتغل). (يعني عندكم جينة المثليات او المربعات هاد كلو بيتشتغل اما السائلة ما بتشتغل للحلو نهائياً))، ثم نضع سكر بودرة ((لان سكر البودرة سريع الذوبان)، (سكر بودرة حصرأ السكر الناعم بقرمش يقلب التشيز كيك)) ومن ثم نقوم بخلط المكونات جيداً تقريباً 3 دقائق حتى ذوبان السكر، وبعدها نضيف كريمة الطبخ او الخفق الحلو (اهم شئ يكون مكتوب عليها بتشتغل للحلو)،(الكريمة من وين جيتها ؟ جيتها من الفريزة باردة كثير ؛ كلكم عم تسالوا شو بديل كريمة الخفق في بديل يلي هي كريمة الشانتيه يلي بتجي بودرة بتحطها مع حليب مثلج او ماء بس الأفضل بهيك وصفة نحطها مع حليب مثلج ومنضربها ومنضيفها عليهم لكن ما بتعطيك نفس نكهة كريمة الخفق , كريمة الخفق فيها دسم كثير اما كريمة الشانتيه مافيها دسم))، ثم نقوم بخلط المكونات جيداً حتى يتضاعف الحجم (بدي نبعكم على نقطة كثير مهمة كثير ناس بتفكر اذا خفقت الكريمة كثير بتصير منيحة , الكريمة بتفصل اذا خفقتوها زيادة مايتلاقوا الا طلعلكم ماء على جنب)، ومن ثم نضيف المنكه وهو النسكافيه السادة، نقوم بخلطه مع ماء دافي (بجيب كاسة وبعط فيها ماء دافي ونسكافيه سادة لحتى اكسر الحلاوة ببعط نسكافيه سادة) ثم نضيفه للخليط مع الخفق المستمر للمكونات. مرحلة التطبيق: نقوم بإخراج القالب من الثلاجة ونضيف له خليط التشيز كيك السابق وبعدها نقوم بتغليف القالب بورق نايلون (لبش ؟ لان هلق اذا حطيتها بالفريزة بصير تعطي تلج جوانها فعندي خيارين يا بحطها بالبراد 6 ساعات او بحطها بالفريزة 3 ساعات بس اذا بدي حطها هون او هون لازم عطيتها)، ثم نقوم بوضع القالب في الثلاجة لمدة 3 ساعات، ومن ثم نخرج القالب من الثلاجة ونضع على الوجه شوكولا سوداء ذائبة مع كريمة(اذا مايدكم تحطوا شوكولا انتوا ؛فيكم تحطوا أي شئ ثاني عالوجه) وبعدها يصح السوكسية تشيز كيك جاهزة.

Bon Apetit!