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
لتحصير طبقة السوكسيه: 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 ليش هاد الشي؟ لان أحياناً بستخدم كاكاو كثافتو عالية فبيعطي سماكة بتصير بدك تزيد حليب لتوصل لقوام معين)، (اهم شي تضلو تحركوا الخليط))، بعد غليان الخليط نقوم بإضافة الزبدة(فيكم تستعملوا زبدة حيواني او نباتي حسب الرغبة) للوعاء ونتركها حتى الذوبان (و بعد ما تأكدت إنه ذابت الزبدة)، ثم ننزل عليهم بالشوكولا(أي نوع شوكولا بتفضلوه) ونحرك جميع المكونات (اوعكم تلزق معكن الشوكولا لازم تحركوا كتير منيح) ثم نتركهم على نار هادئة. ثم نقوم بتكسير البسكويت في وعاء (أي نوع بسكويت 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 البسكوتة تضل محافظة على شكلها)، ثم نأتي بقالب التشيز كيك مدهون بالزيت النباتي قليلاً، ومن ثم نضع الخليط في القالب(لسا ما برد الخليط بعدو دافي وباخذ من الخليط وبعبي سفل القالب او ارض القالب)ونقوم بمد طبقة في أسفل القالب(بعبي شي 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 جبنة كريمية عالية الدسم (دائماً أكلات الحلو منستخدم جبنة عالية الدسم والها ملمس يعني بيجي فيها قساوة بتجي مثل القالب ما بتجي سائلة السائلة ما بتشتغل)،(يعني عندكم جبنة المثلثات او المربعات هاد كلو بيشتغل أما السائلة ما بتشتغل للحلو نهائياً))، ثم نضع سكر بودرة ((لان سكر البودرة سريع الذوبان)، (سكر بودرة حصراً السكر الناعم بقرمش بقلب التشيز كيك)) ومن ثم نقوم بخلط المكونات جيداً تقريباً 3 دقايق حتى ذوبان السكر، وبعدها نضيف كريمة الطبخ او الخفق الحلوة ((اهم شي يكون مكتوب عليها بتشتغل للحلو)،(الكريمة من وين جبتها ؟ جبتها 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 كتير اما كريمة الشانتيه مافيها دسم))، ثم نقوم بخلط المكونات جيداً حتى يتضاعف الحجم (بدي نبهكم على نقطة كتير مهمة كتير ناس بتفكر اذا خفقت الكريمة كتير بتصير منيحة , الكريمة بتفصل اذا خفقتوها زيادة مابتلاقوا الا طلعلكم ماء على جنب)، ومن ثم نضيف المنكه وهو النسكافيه السادة، نقوم بخلطه مع ماء دافئ (بجيب كاسة وبحط فيها ماء دافي ونسكافيه سادة لحتى اكسر الحلاوة بحط 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(ليش ؟ لان هلق اذا حطيتها بالفريزة بصير تعطي ثلج جواتها فعندي خيارين يا بحطها بالبراد 6 ساعات او بحطها بالفريزة 3 ساعات بس اذا بدي حطها هون او هون لازم غطيها)، ثم نقوم بوضع القالب في الثلاجة لمدة 3 ساعات، ومن ثم نخرج القالب من الثلاجة ونضع على الوجه شوكولا سوداء ذائبة مع كريمة(اذا مابدكم تحطوا شوكولا انتوا ؛فيكم تحطوا أي شي تاني عالوجه) وبعدها يصبح السوكسيه تشيز كيك جاهزة.

Bon Apetit!