طريقة عمل التشيز كيك بالفراولة في المنزل بخطوات بسيطة

يرغب الكثيرون في عمل تشيز كيك الفراولة الشهي، حيث ان في الفترة الاخيرة انتشرت حلوى التشيز كيك في كل محلات الحلويات، ولذلك يرغب البعض في محاولة عملها في المنزل بهدف التوفير المادي والنظافة، حيث تسعي دائما كل سيدة في إعداد أطيب الوصفات التي يحبها أطفالها، وفي هذا المقال سنوضح لكم خطوات عمل التشيز كيك بطريقة بسيطة للغاية، كما سنوضح مقادير عمل التشيز كيك كما تصنع في المحلات الكبرى بالتفصيل، والجدير بالذكر أنك ستحتاج إلى خلاط كهربي ومضرب كهربائي أو يدوي للخلط.

مكونات التشيز كيك فراولة

في الخطوات التالية سنوضح مقادير عمل التشيز كيك بالتفاصيل:

* جهز سويس رول الفراولة.
* ستحتاج إلى نصف كوب من السكر.
* ستحتاج إلى جيلي الفراولة.
* جهز خمسة أكواب من الفراولة المقسمة إلى أجزاء صغيرة.
* كوبان ونصف من الماء الساخن
* ستحتاج إلى كوب كبير من الكريمة السائلة.
* كوب من القشطة.
* جهز حوالي مقدار مئتا غرام من الجبن، يجب أن يكون من النوع الكريمي الطري.
* ملعقة متوسطة او صغيرة من قشر البرتقال المقشر ومبشور.

 طريقة التحضير

تابع ما يلي:

* قم بتقطيع السويس رول لأجزاء على شكل شرائح.
* ضع بعض المكونات، مثل: الجلي والسكر والماء في وعاء كبير.
* نضرب كل المكونات عن طريق مضرب كهربي حتى تمتزج بشكل متجانس.
* قم بعدها بضرب الجبن في الخلاط مع أكواب من الفراولة.
* زود خليط الكريمة ثم القشطة.
* زود على الخليط قشر البرتقال.
* بعدها قم بإضافة نصف مقدار الجيلي.
* قم بتجهيز قوالب مناسبة.
* تفضل ان تكون القوالب بمقاس 23 سنتمتراً.
* قم بتوزيع شرائح السويسرول في القالب.
* أضف كريمة الفراولة.
* قم بوضع قالب التشيز كيك داخل المبرد.
* يفضل تركه لحوالي لمدة 45 دقيقة.
* قم بإضافة الفراولة الباقية على الوجه.