

A WILD BERRY AND STRAWBERRY CHEESECAKE WITH CHANTILLY CREAM



A WILD BERRY AND STRAWBERRY CHEESECAKE WITH CHANTILLY CREAM

Hi julle, hier is die resep wat ek gebruik het! Nadat ek hierdie resep gevolg het, het ek so 2 pakkies aabeie gevat en opgesny en gekook saam met 1 koppie water en 'n halwe koppie suiker, toe 2 kaartjeis gelatien bygeroer om die jelly laag bo op te maak. daarna het ek 250 ml room geklits met 3 eetlepels suiker en een proppie vanilla essence, bo op die kaaskoek jellie lagie gesmeer en toe my vrugte opgesit.

My enigste wenk is om die kaaskoek 1 tot 2 dae voor die tyd te maak en goed te stol en koud te kry voor bediening. ek het 2 dae voor die tyd gemaak.

2 packages tennis biscuits

11 tablespoons unsalted butter, melted

2 tablespoons sugar

500g cream cheese, room temperature

1 1/4 cups sweetened condensed milk

1/4 cup fresh lemon juice

1 teaspoon vanilla extract

Put tennis biscuits in a large resealable plastic bag, and crush them with a rolling pin until very fine crumbs form.

Pour crumbs into a medium bowl; stir in sugar. Add butter, and stir until well combined.

Press the crumb mixture into a 9-inch springform pan, spreading it 1 1/2 to 2 inches up the side; press flat. Chill crust in freezer at least 10 minutes.

Meanwhile, make the filling: Using an electric mixer set at medium-high speed, beat the cream cheese in a large bowl until smooth. Beat in the condensed milk a little at a time, scraping the sides of the bowl as necessary. Beat in the lemon juice and vanilla.

Pour the filling into the crust; smooth the top with a rubber spatula. Cover with plastic wrap, and refrigerate until firm, 2 1/2 to 3 hours.

Unclasp sides of pan, and remove cheesecake.

Foto en aangepaste resep deur Carla Sherona Maree