



أكواب التشيز كيك

زمن التحضير: 20 دقيقة

المقادير:

- 8 كعكات غريبة (دايجسيف أو بسكويت الزبدة)
- 1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 1/2 كوب جبن كريمي (أو جبنة ماسكربوني)
- 1/2 كوب قشطة
- 1 ليمونة بلدي (لعمل العصير)
- 2 ملعقة صغيرة سكر بودرة
- 1/2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة قشر الليمون
- 1/2 كجم فراولة (أو أي فاكهة أخرى حسب الرغبة)

طريقة التحضير:

1. تُقطع الفراولة بحجم اللقيمات وتُخلط مع ملعقة صغيرة سكر بودرة وقشر الليمون وتُحفظ في الثلاجة حتى موعد التقديم.
2. يُفنت البسكويت في كيس من البلاستيك أو في الخلاط ويُخلط مع القرفة.
3. تُخلط الجبنة مع القشطة ويُضاف بقية السكر البودرة وعصير الليمونة وخلاصة الفانيليا.
4. ما تبقى الآن هو إضافة زينة بسيطة توضع قبل التقديم مباشرة. يُحضر كوب زجاجي أو أي كوب يُقسم البسكويت المفتت على أربعة أكواب ويوضع بالتساوي في قاع الكوب ويُضاف خليط الجبنة والقشطة ثم يُزين الأعلى بالفراولة ويُرش شراب الفراولة المتبقى على وجه الكوب.

