

🍰 CÁCH LÀM BÁNH CHESECAKE ĐƠN GIẢN 🍰

Nguyên liệu làm bánh cheesecake chanh leo cần chuẩn bị:

- 1 khuôn rời 18 cm
- 150g cream cheese
- 200ml whipping cream
- 1 thỏi oreo 13 cặp bánh
- 3 quả chanh leo
- 20g gelatin
- 50g đường
- 1 hộp bơ 80g

Cách làm bánh cheesecake chanh leo:

Bước 1: Tách phần bánh oreo ra và bỏ đi phần kem. Cho phần vỏ bánh quy vào máy xay sinh tố đánh nát.

Bước 2: Hấp cách thủy bơ cho tan chảy rồi trộn đều vào với bánh. Cho hỗn hợp đó vào khuôn rời để ngăn mát 1 tiếng.

Bước 3: Dùng máy đánh trứng đánh bông 150g cream cheese rồi để riêng vào bát.

Bước 4: Dùng máy đánh trứng đánh bông 200ml whipping. Lưu ý chỉ đánh khoảng 3 phút để tránh whipping bị tách nước.

Bước 5: Trộn 2 hỗn hợp với nhau đánh lại lần nữa rồi cất vào ngăn mát.

Bước 6: Chanh leo lọc lấy 100ml nước cốt (Bạn có thể giữ cả hạt lại nếu thích). Dùng 50ml cốt hòa với 50ml nước. Bắc lên bếp đun sôi. Cho 17,5g gelatin đun đến khi tan hết.

Bước 7: Trộn hỗn hợp cream với nước chanh leo vừa làm cho thật đều rồi đổ vào khuôn, bỏ tủ mát 3 tiếng.

Bước 8: Dùng nốt 50ml cốt chanh còn lại pha với 50 ml nước, 50g đường đun sôi, cho 2,5g gelatin vào đun cùng. Hỗn hợp sôi tắt bếp đổ lên trên cùng bánh. Sau đó, bạn chỉ cần cất tủ lạnh tiếp 1 tiếng là hoàn thành xong sản phẩm.