

# Cheesecake - Amerika Serikat



## **Bahan :**

### Alas:

120 gr biskuit keju  
75 g mentega tawar, lelehkan

### Cheese Cake:

375 g cream cheese  
100 g sour cream  
125 g gula castor  
15 g tepung terigu  
2 butir telur, kocok  
1 kuning telur  
2 sdt kulit jeruk lemon parut

### Topping:

100 ml whip cream, kocok hingga kental.  
Fruit cocktail, tiriskan.

### Didihkan bersama:

1 sdt jelly  
1 sdm gula pasir  
100 ml air

### **Cara membuat :**

Siapkan oven dengan suhu 170°C. siapkan loyang spring form diameter 18 cm

Alas:

campur biskuit dengan mentega, aduk rata.

Letakkan di dasar loyang, tekan-tekan agar memadat. Simpan di lemari es.

Cheese cake:

kocok cream cheese dengan gula hingga gula larut, masukkan terigu, kocok rata, masukkan sedikit demi sedikit kocokan telur dan kuning telur sambil terus dikocok rata.

Masukkan parutan kulit jeruk lemon, sour cream, kocok rata.

Tuang adonan cheese cake ke dalam cetakan daftar spbobet 88 yang sudah diberi alas adonan biskuit.

Panggang dengan cara Au Bain Marie selama 60 menit hingga adonan matang.

Matikan oven, keluarkan loyang, biarkan cheese cake dingin dalam oven keluar yang terbuka.

Tutup dengan cling wrap, simpan dalam lemari es.

Hiasi bagian atas cheesecake dengan whipped cream dan fruit cocktail.

Lapisi buah dengan adonan jeli. Potong sesuai selera.

Tips: Jika permukaan cheese cake belah-belah atau retak, penyebabnya adalah suhu pemanggangan terlalu tinggi atau terlalu panas.

Masak cheesecake dengan suhu oven sekitar 150-160 derajat celcius, sekitar 1 jam.

Gunakan fruit cocktail campuran atau buah sejenis sesuai selera anda.