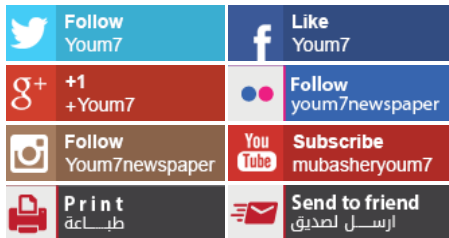
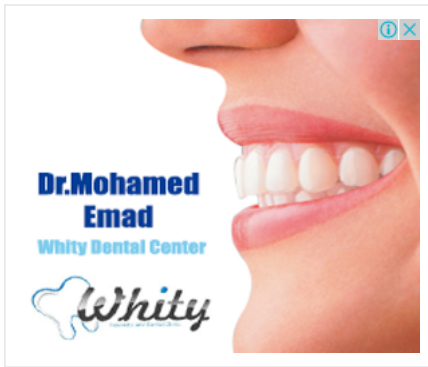




35%

Furniture
multure.com
663

الأكثر قراءة

"اليوم السابع" تطلق مبادرة "حط فلوسك في البنوك"
لدمع الاقتصاد.. المبادرة تهدف للنهوض بالجهاز
المصرفي وحماية مدخرات المواطنين من النصب باسم
"توظيف الأموال".. وورش عمل خلال أيام لتحديد
ملامح الحملة

"الأموال العامة" تلقى القبض على "المستريح"
لاتهامه بالنصب على المواطنين

نساء مبارك على رادار الممنوعين من السفر.. السماح
لخديجة الجمال بمغادرة البلاد مرة واحدة للعلاج..
وقضية القرن والقصور الرناسية يعرفان ترتيبات
سوزان لـ"عمره" بمرافقة علاء وجمال

"صافيناز" تؤسس شركة إنتاج فني بمصر للحصول
على الإقامة

طالب يشق نفسه داخل حمام في الدقهلية أثناء تقليده
"سبايدر مان"

محمد صبحي: إرهابي أعطاني مرة حزاما ناسفا لتفجير
نفسى ووعدى بقصر في الجنة

حيس محمد محسوب غيابيا 3 سنوات بتهمة النصب
على مستثمر عربي

الرئيسية < المرأة

طريقة عمل تشيز كيك النوتيل

الإنين، 30 مارس 2015 - 11:00 م



تشيز كيك النوتيل



حمل تطبيق آخر الأخبار من اليوم السابع

كتبت رانيا سعد الدين

يعتبر "التشيز كيك" أحد أهم الحلويات الفرنسية المميزة بطعمها القوي اللذيذ حيث تختلط المكونات الحلوة مع كريمة الجبن لتُخرج طعاماً متجانساً ولذيذاً، وتقدم الشيف "سلوى الغرابوى" طريقة تحضير "التشيز كيك" من شيكولاتة النوتيل.

المكونات:

للقاعدة:

- ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقة كبيرة بندق مطحون
- 180 جرام بسكويت شيكولاتة مطحون
- 85 جرام زبد طرية
- 2 ملعقة كبيرة نوتيل

خليط الكريمة:

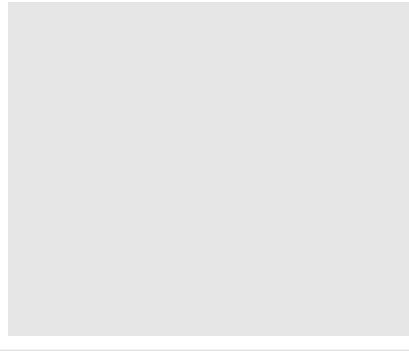
- 400 جرام جبن كريمى بدرجة حرارة الغرفة
- كوب نوتيل
- 1/4 كوب كريمة سائلة
- 1/2 كوب سكر بودرة

طريقة التحضير:

بالصور.. إلیسا مثيرة بملابس "شفافة" مع أصدقائها

الفراغنة مع نیجیریا فی تصفیات أمم أفریقیا 2017

سطو مسلح علی مكتب بريد المرج وسرقة 100 ألف جنیه



الأكثر تعليقا

وكالة فارس: إيران ترسل سفنا حربية لخليج عدن ومضيق باب المندب

تكس مروى بـ"طلعت حرب" بالتزامن مع تزايد أعداد متظاهري أصحاب المعاشات

المفتي: لا بد من انفتاح العالم الإسلامي على الغرب مع الحفاظ على الثوابت

نسر الـ"F16" يكون جحور الجردان.. مقتل 17 إرهابيا وإصابة 5 آخرين في قصف جوي عنيف لبور تكفيريين بسيناء.. تدمير 4 مخازن متفجرات و5 مخابى و17 عشة بالشيوخ زويد ورفح.. وتواصل نقل سكان مناطق العمليات

الحكومة توافق على تخصيص 30 فدانا لإنشاء ملحق إضافي للكاتدرائية المرقسية

تفاصيل قرار النائب العام بإحالة ضابطى الأمن الوطنى المتهمين بقضية "محامى المطرية" للجنایات.. التحقیقات: التقرير الطبى للمجنى علیه كشف تعرضه للتعذيب حتى الموت بقصد الإكراه على الاعتراف بانضمامه للإخوان

إحالة ضابطى الأمن الوطنى المتهمين باختطاف وتعذيب محامى المطرية للجنایات

بالفيديو.. أصحاب المعاشات يتظاهرون بـ"طلعت حرب" للمطالبة بتطبيق الحد الأدنى

بالصور.. رواد "تويتز" يحيون الذكرى الـ45 لمذبحة بحر البقر.. ويؤكدون: دمنا أطفالنا لن نذهب سدى.. ويستشهدون بكلمات جاهين: "ايه رأيك فى البقع الحمراء يا ضمير العالم".. ومغرد: جريمة شاهدة على خسة اليهود

باحثون إسرائيليون يضعون تفسيرات علمية لـ"الضربات العشر" على مصر فى عهد فرعون موسى.. "الدم فى النيل" نتيجة طحالب حمراء.. "الضفادع" و"القمل" و"الذباب" بسبب موت الأسماك.. و"الجراد" بسبب تغير المناخ

لتجهيز القاعدة:

- تخلط كل المكونات جيدا وتفرد فى صينية التشيز كيك وتخبز فى الفرن لمدة 5 دقائق حتى تتماسك، وتترك حتى تبرد تماما.

لتجهيز الحشو:

- يوضع الجبن الكريمى فى وعاء مع النوتيلا ويخفق جيدا بالمضرب الكهربائى.
- تضاف الكريمة السائلة مع الاستمرار فى الخفق.
- يضاف السكر البودرة ويقلب الخليط برفق.
- يصب الخليط فوق قاعدة البسكويت ويترك فى الثلاجة ليلة كاملة حتى يتماسك.
- يزين بطبقة من شيكولاتة النوتيلا ويقدم باردا.

موضوعات متعلّقة:

[طريقة عمل "تشيز كيك" فى المنزل](#)

[بالصور.. طريقة إعداد "أكواب الشيز كيك" على الطريقة الفرنسية](#)

كوك تشيز كيك شيكولاتة نوتيلا



أرسل يوم7 او youm7 إلى

1666

95000

9999

خدمة الرسائل القصيرة
من اليوم السابع

سعر الخدمة: ٥ قرش كل يومين

سعر الخدمة: ٣٠ قرش كل يوم

سعر الخدمة: ٣٠ قرش كل يوم

سعر الخدمة: ٣٠ قرش كل يوم

لا تفوتك هذه الأخبار

انصار عبد الله صالح يبايعون حكومة اليمن الشرعية مقابل الخروج الأمن



سامح عاشور مشيدا بمبادرة "اليوم السابع" للاخيار بالبنوك: تحمى من النصب



بعد تزايد البلاغات ضده.. "الأموال العامة" تلقى القبض على "ريان الصعيد".. النائب العام يأمر بالتحفظ على ممتلكات "المستريح".. ومحاميه يبدأ جولة مفاوضات مع الضحايا بدفع 90 مليون جنيه خلال ساعات



"اليوم السابع" تطلق مبادرة "حط فلوسك فى البنوك" لدعم الاقتصاد.. المبادرة تهدف للنهوض بالجهاز المصرفى وحماية مدخرات المواطنين من النصب باسم "توظيف الأموال".. وورش عمل خلال أيام لتحديد ملامح الحملة

