



EASY MENU

**ทอม แอนด์ เจอร์รี่ ชีสเค้ก (เอ็มเมนทาล)**  
*Tom and Jerry Cheese Cake (Emmental Style)*

สินค้าแอร์จากนิวซีแลนด์



# ทอม แอนด์ เจอร์รี่ ชีสเค้ก เอ็มเมนทาล

Tom and Jerry Cheese Cake (Emmental Style)



## ส่วนผสม

### ส่วนผสมสำหรับ 6 ชิ้น

แองเคอร์ ครีมชีส	250	กรัม
แองเคอร์ วิปป์ครีม	150	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	80	กรัม
โยเกิร์ต	100	กรัม
นํ้ามะนาว	10	มิลลิลิตร
สัผสมอาหารสีเหลือง	2-3	หยด
เจลาตินแผ่น (แช่นํ้า)	3	แผ่น

ต้นทุนเสิร์ฟ 23.00 บาท

แนะนำขาย 65.00 บาท

## วิธีทำ

- 1 ตีแองเคอร์ ครีมชีส ให้นิ่ม เติมน้ำตาลไอซิ่ง โยเกิร์ต มะนาว สัผสมอาหารสีเหลือง ผสมให้เข้ากันดี
- 2 ตีแองเคอร์ วิปป์ครีม ให้พองอยู่ตัว ประมาณ 2 - 3 นาที พักไว้
- 3 ละลายเจลาตินแผ่น (อุ่นในน้ำร้อน หรือ ไมโครเวฟ 15 วินาที) ผสมกับส่วนผสมของ ครีมชีสที่ตีไว้ให้เข้ากันดี
- 4 นำไปผสมกับวิปป์ครีมที่ตีไว้ให้เข้ากัน เทลงแม่พิมพ์รูปูเปเนยแข็ง เอ็มเมนทาล
- 5 นำไปแช่แข็งให้แข็งก่อนแกะออกจากแม่พิมพ์ พร้อมจัดเสิร์ฟ



ผลิตจาก  
นมโคแท้ 100%



สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองเคอร์

