



CAKE AND DESSERT

ឱសភ័ក្តកញ្ចប់ស្រាយជប៉ុន

Baked cheesecake Japanese style

สินค้าแอร์รี่มาจากนิวซีแลนด์



ชีสเค้กตกแต่งสไตล์ญี่ปุ่น

Baked cheesecake Japanese style



ส่วนผสม

ส่วนผสมสำหรับ 6 ชิ้น

แองเคอร์ ครีมชีส	675	กรัม
แองเคอร์ วิปปิ้งครีม	100	มิลลิลิตร
น้ำตาล	235	กรัม
แป้งข้าวโพด	15	กรัม
ผิวเลมอน	1	กรัม
วานิลลา	5	กรัม
เกลือ	5	กรัม
ไข่ไก่	150	กรัม
นมสด	30	มิลลิลิตร
น้ำเลมอน	10	มิลลิลิตร

วิธีทำ

ต้นทุนเสิร์ฟ 38.00 บาท
แนะนำขาย 70-120.00 บาท

- 1 ตีแองเคอร์ ครีมชีส ให้เนียนละเอียด เติมน้ำตาล แป้งข้าวโพด ผิวเลมอน วานิลลา และเกลือ ลงในส่วนผสม ตีให้เข้ากันดี
- 2 ค่อยๆ ใส่ไข่ไก่ ตีส่วนผสมให้เข้ากัน เติมแองเคอร์ วิปปิ้งครีม นมสด และน้ำเลมอน ตีให้เข้ากัน ใช้เวลาประมาณ 5-8 นาที
- 3 เทส่วนผสมลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ จากนั้นนำเข้าเตาอบ ใช้อุณหภูมิที่ 170 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
- 4 พักส่วนผสมให้เย็นสนิท และนำเข้าตู้เย็น แช่ไว้อย่างน้อย 6 ชั่วโมง ก่อนนำมาตัดเสิร์ฟ



สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

