



CHEESECAKE NƯỚNG MIX VỊ

NGUYÊN LIỆU

ĐỂ BÁNH QUY GIÒN

- Bánh quy Cosy 80g
- Bơ lạt 40g

KEM PHÔ MAI MIX VỊ

Vị Truyền Thống:

- Bột Bánh Phô Rich's 200g
- Nước ấm 120g
- Trứng gà 80g
- Kem Rich's Dairy Whipping 200g

Vị Dâu thêm:

- Mứt dâu Rich's 120g
- Sữa chua không đường 100g

Vị Socola thêm:

- Socola Sệt Đen Rich's 120g

Vị Matcha thêm:

- 10g bột trà xanh hòa tan với 30ml nước sôi và để nguội

CÁCH LÀM

ĐỂ BÁNH

- Làm tan chảy bơ và chờ bơ bớt nóng
- Giã vụn bánh quy
- Trộn các thành phần với nhau thành hỗn hợp đồng nhất, nén chặt vào khuôn size 18cm và để vào tủ lạnh

KEM PHÔ MAI MIX VỊ

- Hòa tan Bột Bánh Phô Mai Rich's với nước ấm & kem Rich's Dairy Whipping
- Tiếp theo cho trứng gà và nguyên liệu tạo vị tùy thích (dâu, socola, matcha..) vào trộn đều
- Cho hỗn hợp kem đã trộn trên vào khuôn đã có sẵn đế bánh quy
- Nướng bánh: cho vào lò, nướng cách thủy ở nhiệt độ 190°C - 160°C khoảng 55 - 60 phút

