



Um Ramzi's peanut butter chocolate cheesecake



8x



Cooling Time 6 hours



Preparation Time 50 mins

- 10 Kiri square portions
- 1 cup of crumbled digestive biscuits
- 3 tablespoons unsalted butter (melted)
- 2 sheets gelatin
- 1 cup of milk
- 1 cup of sugar
- 2 teaspoons vanilla
- 1 cup of unsweetened dark chocolate (melted)
- 1 ½ cup of peanut butter
- 1 cup of whipped cream



1 Mix the biscuit crumble with the melted butter until the mixture is evenly moist.



2 Spread the crumble in the pan and bake for 7 minutes. Leave it to cool for 10 minutes.



3 Soak the gelatin for 10 minutes then drain. Melt the gelatin in the milk on low heat.



4 Mix the Kiri cheese in a blender with sugar and vanilla till it becomes spreadable, then pour in the gelatin slowly.



5 Divide the mixture into two equal portions. Add the melted chocolate gradually to one of the portions with the whipped cream, then mix the peanut butter with the rest of the remaining mixture.



6 Spread the chocolate mixture evenly on the cooled biscuits using a spatula. Let it cool in the fridge for 30 minutes. Then pour the peanut butter mix over the chocolate layer and chill the cake for 6 hours before serving.

Chef's tip : For a lighter recipe, use low fat milk and light cream, and fructose sugar instead of white sugar.



تشيزك من أم رمزي

8 أشخاص

مدة التبريد 6 ساعات ❄️

مدة التحضير 50 دقيقة 🕒

- كوب سكر
- ملعقتان صغيرتان من الفانيليا
- كوب شوكولاته داكنة غير محلّاة، مذوّبة
- 1 ½ كوب من زبدة الفول السوداني
- كوب من الكريمة المخفوقة

- 10 مربعات كيري
- كوب من بسكويت دايجستيف المفلّت
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة غير المملحة، المذوّبة
- ورقتان من الجيلاتين
- كوب حليب



4 تُخفق مربعات جبنة كيري في الخلّاط مع السكر والفانيليا لتصبح سهلة الدهن وتُسكب الجيلاتين فوقها ببطء.



3 يُنقع الجيلاتين لمدة 10 دقائق في كوب من الماء ثم يُصفى ويُذوّب في الحليب على نار هادئة.



2 يمدّ البسكويت في قالب التشيزك ويخبز 7 دقائق ثم يُترك ليبرد لمدة 10 دقائق.



1 يُخلط البسكويت المفلّت مع الزبدة المذوّبة حتى يصبح متجانساً.



6 يمدّ خليط الشوكولاته على البسكويت البارد باستخدام ملعقة مسطحة ويزد لمدة 30 دقيقة في البراد ثم يُسكب خليط زبدة الفول السوداني فوق طبقة الشوكولاته ويزد التشيزك لمدة 6 ساعات قبل التقديم.



5 يُقسّم الخليط إلى جزئين متساويين تُضاف إليّ أحدهما الشوكولاته المذوّبة والكريمة المخفوقة وتُخلط زبدة الفول السوداني مع الخليط المتبقي.

نصيحة الشيف: لتخفيف هذه الوصفة يمكن استعمال الحليب الخالي من الدسم والكريمة الخفيفة، وسكر الفروكتوز بدلاً من السكر العادي.