



## **Cheese Cake**

Bilik » Dapur | Ahad, 19 September 2010 19:00

**Penulis : Seriyawati**

### **Bahan**

- # 200 ml whipped cream.
- # 250 gr cream cheese (Philadelphia).
- # 85 gr gula pasir (bisa ditambah).
- # 35 gr tepung terigu.
- # 3 butir telur ayam.
- # air lemon dari 1/2 butir lemon (bisa pokka lemon).
- # 1/4 sdt garam (secukupnya).
- # Anjo Jam (selai).
- # Cetakan/loyang ukuran 880 ml (diolesi dengan margarin/mentega).

### **Cara Membuat**

- # Masukkan semua bahan ke dalam blender, lalu diblender selama 2 menit.
- # Sambil disaring, masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah diolesi
- # dengan mentega/margarin.
- # Masukkan dalam oven dan bakar selama 40-50 menit dengan suhu
- # 160 derajat Celsius.
- # Setelah agak dingin, olesi atasnya dengan selai (anjo jam)

Catatan : Cheese Cake ini bisa ditambahi biskuit yang dihancurkan sebagai dasar/alasnya, dan lain-lain.