



Chocolate Cheese Cake

Bilik » Dapur | Ahad, 31 Maret 2013 13:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan Dasar

- # 100 gram biskuit Marie, haluskan.
- # 100 gram mentega.
- # 1 sdt kayu manis bubuk.

Bahan Adonan

- # 150 gram cokelat masak dark.
- # 500 gram cream cheese.
- # 100 gram gula pasir castor.
- # 2 butir telur.
- # 50 gram tepung terigu.
- # 1 sdm cokelat bubuk.
- # 80 ml yoghurt.
- # Taburan : Cokelat bubuk, gula bubuk, dan stroberi segar.

Cara Membuat

Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dasar loyang dengan aluminium foil. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat celcius.

Dasar : Campur biskuit Marie dengan mentega dan kayu manis bubuk, aduk rata. Lalu tata di dasar loyang, padatkan.

Adonan : Kocok cream cheese dengan gula pasir hingga lembut, lalu masukkan telur dan kocok hingga rata. Tambahkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Kemudian masukkan yoghurt dan cokelat masak yang telah dilelehkan, aduk rata.

Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 1 jam, angkat, hilangkan uap panasnya, dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam.

Hias dengan cokelat, gula bubuk, dan stroberi.

Sajikan dingin.