

کیک بیسکویت با کرم پنیر

ابتدا تخم مرغ، شکر، شیر و وانیل را با همزن برقی خوب بزنید سپس بیسکویت نرم شده و بیکیینگ پودر را به مواد اضافه کرده با همزن دستی بزنید.

**مواد لازم**

بیسکویت ساده نرم شده= 2 لیوان
 بیکیینگ پودر= 1 قاشق مرباخوری
 تخم مرغ= 3 عدد
 شکر= 2/1 لیوان
 شیر= 2/1 لیوان
 وانیل= کمی
 مواد لازم برای کرم:
 شکر= 1 استکان
 شیرخشک= 1 استکان
 خامه= 2/1 لیوان
 پنیر کبلی= 3 عدد

طرز تهیه

1. ابتدا تخم مرغ، شکر، شیر و وانیل را با همزن برقی خوب بزنید سپس بیسکویت نرم شده و بیکیینگ پودر را به مواد اضافه کرده با همزن دستی بزنید.

2. مواد را در قالب کیک که چرب کرده و کمی هم آرد پاشیده اید ریخته سپس قالب را در فری که از قبل گرم کرده اید بگذارید تا کیک به مدت 30 الی 40 دقیقه با حرارت 160 درجه سانتیگراد بپزد. برای اطمینان از پخت کیک میتوانید چنگالی را در کیک فرو کنید و در صورت نجسبیدن خمیر به کیک؛ کیک شما آماده میباشد.

3. برای تهیه کرم تمام مواد را در مخلوط کن ریخته با هم مخلوط کرده روی کیک بریزید.

4. برای تزئین کیک می توانید کمی از کرم کیک را کنار گذاشته با پودر کاکائو مخلوط کرده و برای تزئین استفاده کنید.