



تشيز كيك CHEESECAKE

x5

20 min

5 min

INGREDIENTS

- 8 Kiri® fresh cream square portions
- 3 packs of digestive cookies
- 100 gm butter
- 1 tbsp gelatin
- 4 pineapple slices
- 1 pack instant whipped cream powder
- 2 cups liquid cream
- 2 tbsp lemon
- 2 cups strawberries
- 1 can evaporated milk
- 2 strawberry jelly
- ½ cup water

COOKING DIRECTIONS

For the crust:

1. In a bowl, mix digestive cookie crumbs and butter until well blended.
2. Press mixture into a springform pan and keep in the freezer while you prepare the filling.

For the filling:

1. In another bowl, beat Kiri cream cheese for one minute then gradually add whipped cream and liquid cream and beat together until smooth and well combined.
2. Mix 4 tbsp of water with the gelatin. Let it rest for 5 minutes then microwave for 30 seconds.
3. Pour gelatin mixture and pineapple slices into cream cheese mixture, and mix well.
4. Pour filling into prepared crust, smooth the top with a spatula and refrigerate.

For the mousse:

1. Mix ½ cup of water with the strawberry jelly and 1 cup of fresh strawberry juice and simmer over medium heat until completely dissolved.
2. Beat together the remaining strawberries, evaporated milk and then add the rest of strawberry mixture.
3. Pour the strawberry mousse over the cheesecake and then refrigerate again before serving.
4. Decorate your cheesecake with whipped cream and strawberry slices.

المقادير

- 8 مربعات من جبنة كيري بالقشطة الطازجة
- 3 علب بسكويت ديجستيف
- 100 جرام زبدة
- ملعقة جيلاتين
- 4 شرائح أناناس
- علبة بودرة كريمة الخفق
- كوبا كريمة سائلة
- ملعقة ليمون حامض
- كوبان من الفراولة
- علبة حليب مكثف
- علبتان من جيلي الفراولة
- ½ كوب ماء

طريقة التحضير

طبقة البسكويت:

1. اطحن البسكويت واخبطيه جيداً مع الزبدة ثم ضعه في صينية التشيز كيك ورضيه جيداً
2. ضعي الصبغة في الفريزر حتى الانتهاء من تحضير مزيج الجبنة

للحشوة:

1. اخفقي مربعات جبنة كيري لمدة دقيقة وأضيفي بودرة الكريمة وكريمة الخفق واخفقيهما حتى تتجانس المكونات
2. ضعي 4 ملاعق ماء كبيرة على الجيلاتين واتركيه مدة 5 دقائق ثم ادخليه المايكرويف لمدة 30 ثانية
3. اضيفي الجيلاتين والاناناس المقطع لمزيج الجبنة وقلبيه بالملعقة
4. ضعي المزيج فوق البسكويت وضعيه في الثلاجة حتى يتماسك

لعمل الموس:

1. ضعي ½ كوب ماء وعلبتي الجيلي وكوب عصير الفراولة الطازج على النار حتى يذوب تماماً
2. ضعي كوب الفراولة المتبقي والحليب المكثف في الخلاط الكهربائي واخبطي المزيج جيداً
3. اضيفي مزيج الفراولة الأول إلى المزيج الثاني واخبطيه بالخلاط جيداً ثم ضعه فوق التشيز كيك وضعيه في الثلاجة حتى يبرد تماماً
4. زيني التشيز كيك بالكريمة المخفوقة وشرائح الفراولة





فطائر البيتزا

PIZZA POCKETS

٥x

30 min

15 min

INGREDIENTS:

6 Kiri® square portions
1 tablespoon olive oil
225g turkey or beef sausage
30g arugula (chopped)
60g grated parmesan
½ tablespoon of salt
¼ tablespoon freshly ground black pepper
1 (385g) package of readymade pizza dough
Plain flour (for rolling out pizza dough)
1 egg
350 ml jar of marinara sauce, or homemade tomato sauce

المكونات:

6 مربعات من جبنة كيري® بالقسطة الطازجة
ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
225 غ من السجق
30 غ من الجرجير المفروم
60 غ من جبنة البارميزان المبشورة
½ ملعقة كبيرة من الملح
¼ ملعقة كبيرة من الفلفل الأسود الطازج المطحون
عجينة بيتزا جاهزة (385 غ)
طحين لمدّ العجينة
بيضة مخفوقة
350 ملل من صلصة مارينارا الجاهزة (أو صلصة طماطم محضرة في البيت)

PREPARATION:

- » Heat the olive oil. Skin and empty the sausages, then fry the meat in the oil until crumbled and golden.
- » Add the arugula and cook it until wilted. Turn off the heat and allow it to cool.
- » Add the Kiri® squares and the 35g of parmesan cheese, season it with pepper, then stir to combine.
- » Preheat the oven at 200 °C. Roll out the pizza dough on a lightly floured surface.
- » Cut the dough into 8 equal rectangular parts. Spoon the sausage mix onto each of the rectangles.
- » Brush the edges of the rectangle with the beaten egg. Close the rectangles over the topping.
- » Brush the top of each pizza pocket with beaten egg, place them in the oven tray and bake for 15 minutes.

طريقة التحضير:

- » يُحمّى زيت الزيتون ويُقشّر السجق ويُستخرج اللحم المفروم منه ويُقلّى بالزيت حتى يتفتّت ويحمّر.
- » يُضاف الجرجير ويُطهى إلى أن يذبل ويرفع المزيج من النار ليبرد.
- » تُضاف مربعات كيري® و35 غ من البارميزان والفلفل ويحرك المزيج جيدا.
- » يُحمّى الفرن على 200 درجة مئوية وتُمدّ عجينة البيتزا على الطحين بشكل مستطيل.
- » يُقَطّع المستطيل إلى 8 مستطيلات صغيرة وتوضع عليها خلطة السجق ويُدهن طرف الفطائر بالبيض المخفوق ثم يُغلق المستطيل.
- » يُدهن الجانب العلوي من البيتزا بالبيض المخفوق ثم تُصَفّ الفطائر في صينية الفرن لتُخبز لمدة 15 دقيقة.

Chef's tip: You can sprinkle parmesan on top of the pockets before baking them and you can use purslane or spinach instead of arugula.

For presentation: You can accompany the pizza pockets with warm marinara sauce to dip in to.

نصيحة الشيف: يمكن رشّ البارميزان فوق الفطائر قبل خبها واستبدال الجرجير بالبقلة أو السبانخ.
للتقديم: يمكن تقديم صلصة المارينارا إلى جانب البيتزا للتغميس.

