

# ชีสเค้กญี่ปุ่นอย่างง่าย สูตรนี้ใช้วัตถุดิบแค่สาม สิ่งก็อร่อยง่าย



## ชีสเค้กญี่ปุ่นอย่างง่าย สูตรนี้ใช้วัตถุดิบแค่สามสิ่งก็อร่อยง่าย

**ชีสเค้กญี่ปุ่นอย่างง่าย (Three-Ingredient Japanese Cheesecake)** ถ้าเพื่อนๆกำลังหาสูตรชีสเค้กญี่ปุ่นอย่างง่ายเด็ดๆ แอดซุเฟลก็ว่ามาถูกทีแล้วค่ะ ถูกต้องแล้วค่ะแอดซุเฟลชวนทำเมนูเด็ดเค้ก นึกดูสิที่รัก ไปลองทำกันเลยละ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว

สูตรนี้ง่ายมากๆ และใช้เวลาไม่นาน ใครวันหยุดไม่อยากออกจากบ้านแต่อยากได้ชีสเค้ก สุดหรูไว้ทานหลังอาหารพลาดไม่ได้ด้วยประการทั้งปวง โอ้ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำชีสเค้กญี่ปุ่นอย่างง่ายเจ้าค่ะ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาค่ะดาวนี่โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำแก้วเข้าครัวไปกับเมนูชีสเค้กญี่ปุ่นอย่างง่ายกันเลยละ

## สูตรชีสเค้กญี่ปุ่นอย่างง่าย

ครีม

120

กรัม

# สูตรชีสเค้กญี่ปุ่นอย่างง่าย

ไวท์ช็อกโกแลต

120

กรัม

ไข่(3)

## วิธีทำชีสเค้กญี่ปุ่นอย่างง่าย

1. ตอกไข่ใส่ชามแยกไข่แดง แซ่เย็นไข่ขาวเป็นเวลา 2 ชั่วโมงหรือนานที่สุดเท่าที่เป็นไปได้
2. เปิดเตาอบที่ 338 F.
3. ละลายช็อกโกแลตในหม้อต้มสองชั้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้ทำช็อกโกแลตไหม้
4. ตีไข่ขาวแซ่เย็นจนตั้งยอดอ่อน
5. ใส่ครีมชีสลงในช็อกโกแลตที่ละลายจากนั้นคนจนเข้ากัน
6. เพิ่มไข่แดงและคนให้เข้ากันดีในส่วนผสมช็อกโกแลต
7. ใส่ 1/3 ของส่วนผสมไข่ขาว และตะล่อมเบา ๆ ในส่วนผสมของช็อกโกแลต
8. ทำซ้ำกับไข่ขาวที่เหลือโดยเพิ่ม 1/3 ของแต่ละครั้ง
9. ผสมให้เข้ากันดีและอย่ารีบเร่งในการผสมส่วนผสม
10. เตรียมถาดอบด้วยกระดาษรองอบ แล้วทาเนยเล็กน้อย
11. เทส่วนผสมลงในกระทะจากนั้นวางกระทะบนถาดรองอบที่เติมน้ำร้อนเล็กน้อย
12. นำเข้าอบ 15 นาที ต่อจากนั้นปรับอุณหภูมิเป็น 320 F ต่อจากนั้นอบต่ออีก 15 นาที ตอนนี้ลดความร้อนและอบเป็นเวลา 15 นาทีสุดท้าย
13. ปล่อยให้เค้กเย็นสนิทก่อนนำออกมาจากพิมพ์ จัดเสิร์ฟ ทานให้ร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Japanese Dessert Cookbook จาก [www.Japanese Dessert Cookbook.com](http://www.Japanese Dessert Cookbook.com)



# วัตถุดิบชีสเค้กญี่ปุ่นอย่างง่าย

## ไวท์ช็อกโกแลต

ไวท์ช็อกโกแลต หรือ ช็อกโกแลตขาว (อังกฤษ: white chocolate) เป็นช็อกโกแลตประเภทหนึ่ง มักประกอบด้วยเนยโกโก้, น้ำตาล, และมิลก์ซอลิด (milk solid) มีเนื้อสีออกเหลืองซีดหรือขาวขุ่นเหมือนนางช้าง จุดหลอมเหลวของเนยโกโก้ ซึ่งเป็นส่วนประกอบเดียวของไวท์ช็อกโกแลตที่มีเมล็ดโกโก้ ต้องสูงพอที่จะช่วยรักษาเนื้อช็อกโกแลตที่แข็งให้อยู่ในอุณหภูมิห้องได้เหมือนมิลก์ช็อกโกแลต (milk chocolate) และดาร์กช็อกโกแลต (dark chocolate)

