RESEPI CHE NOM

Resepi Cheesekut Anti Fail Tak Berketul, Layer Kemas

Penyediaan: 20 minit | Memasak: 240 minit | Jumlah: 260 minit | Hidangan: 16 keping | Kesukaran: Mudah

BAHAN

Bahan-bahan

- 250g cream cheese (Che Nom guna Tatura)
- 1/2 cawan susu pekat manis (boleh kurangkan jika tak suka manis)
- 1/2 cawan susu full cream (untuk adunan cheese, masuk sedikit demi sedikit)
- 1/2 paket biskut cream crackers (disyorkan Hup Seng Cap Ping Pong)
- 1 mangkuk susu full cream (extra, untuk celup biskut)
- Serbuk Nestum (optional, untuk tabur setiap lapisan)
- Serbuk Milo atau serbuk koko (untuk topping)

ARAHAN

1. Keluarkan cream cheese dari peti sejuk dan biarkan lebih kurang 30 minit supaya lembut.
2. Lapik loyang 7"x7" dengan kertas baking non stick (kalau nak tinggi, boleh guna 6"x6").
3. Dalam mangkuk, masukkan cream cheese dan susu pekat manis. Whisk/lenyek sampai sebati, licin dan tak berketul.
4. Masukkan 1/2 cawan susu full cream sedikit demi sedikit sambil kacau hingga jadi tekstur creamy (tak terlalu pekat, tak terlalu cair). Hentikan bila dah cantik walaupun ada susu berbaki.
5. Tuang susu full cream (extra) dalam satu mangkuk untuk celup biskut. Jika suka, sediakan Nestum untuk tabur.
6. Susun biskut dalam loyang sebagai ‘test’ untuk agak kepingan yang perlu dipatahkan.
7. Celup biskut dalam susu selama 2 saat sahaja dan terus susun sebagai lapisan pertama.
8. Tuang adunan cheese, ratakan. Tabur Nestum (optional).
9. Ulang proses: celup 2 saat -> susun biskut -> tuang cheese -> tabur Nestum sampai habis. Pastikan lapisan akhir ialah adunan cheese.
10. Tutup rapat dan sejukkan dalam chiller minimum 4 jam supaya set dan senang dipotong.

Cara Hidang

1. Keluarkan cheesekut dari loyang (guna kertas baking untuk angkat). Tabur serbuk Milo atau serbuk koko nipis sebagai topping (jangan terlalu tebal).
2. Untuk potong kemas: celup pisau dalam air panas, lap, kemudian potong. Ulang setiap kali potong.
3. Hidangkan sejuk. Untuk majlis, potong kecil-kecil supaya nampak lebih premium dan senang makan.

Eksklusif untuk: Ahli Resepi Che Nom
Dimuat turun pada: 27 Oktober 2026 pada 01:12 PTG

TIPS

- Keluarkan cream cheese dari peti sejuk lebih kurang 30 minit supaya lembut dan mudah dipukul, barulah adunan jadi licin tak berketul.
- Masukkan susu full cream sedikit demi sedikit—bila tekstur dah creamy, tak perlu habiskan susu yang berbaki.
- Celup biskut dalam susu full cream selama 2 saat sahaja dan terus susun untuk elak biskut jadi lembik.
- Untuk potong kemas, celup pisau dalam air panas dan lap setiap kali sebelum potong seterusnya.

Eksklusif untuk: Ahli Resepi Che Nom
Dimuat turun pada: 27 Oktober 2026 pada 01:12 PTG