



60 min



Baklava Cheesecake

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- Phyllo sheets
- 80 g mentega cair
- 150 g creamcheese
- 25 ml kental manis
- 30 ml [Sasa Santan Omega 3](#)
- 100 ml non dairy whipping cream
- Simple syrup: 100 gr gula + 100 gr air masak hingga mengental dan mendidih

CARA MEMBUAT

1. Siapkan lembar phyllo di atas alas kerja, olesi dengan mentega cair, gulung menggunakan sedotan stainless (bisa gunakan sumpit), lalu rekatkan hingga membentuk kerutan. lepaskan dari sedotan, satukan bagian ujung hingga berbentuk bracelet.
2. Olesi permukaannya bracelet dengan mentega cair, panggang dalam oven suhu 180C selama 20-25 menit.
3. Haluskan creamcheese, tambahkan kental manis, Sasa Santan Omega 3, dan non dairy whipping cream, mixer hingga mengembang.
4. Angkat bracelet dari oven, siram dengan air gula (simple syrup), beri isian cream, tambahkan topping pistachio dan kelopak mawar