



50 min



Strawberry Cheesecake

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 90 gr biskuit
- 40 gr mentega leleh
- 200 gr cream cheese
- 45 gr gula pasir
- 50 gr yogurt
- 3 gr lemon juice
- 1 tsp vanilla extract
- 30 gr [SASA Santan Omega 3](#)
- 5 gr gelatin lembar
- 120 gr krim kental
- Strawberry untuk topping
- Whipped cream untuk menghias

CARA MEMBUAT

1. Campur remahan biskuit dan butter, tekan tekan didasar loyang.
2. Kocok cream cheese dan gula pasir hingga lembut, tambahkan SASA santan dan krim kental, tuang gelatin yang sudah dibloom, dan aduk rata.
3. Susun strawberry di pinggir loyang, tuang adonan cheesecake, dan biarkan set di kulkas.



Melezatkan!

4. Lepaskan dari cetakan dan hias.