

Δροσερό τσιζκέικ λεμονιού

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- **250 γραμμ.** μπισκότα ολικής άλεσης
- **125 γραμμ.** βούτυρο λιωμένο(σε θερμοκρασία δωματίου)
- **300 γραμμ.** τυρί κρέμα με χαμηλά λιπαρά ή με γεύση γιαούρτι (σε θερμοκρασία δωματίου)
- **400 γραμμ.(1 κουτί)**ζαχαρούχο γάλα
- **2** ζουμερά λεμόνια (ξύσμα και χυμό)
- **1 κ.γλ.** ζελατίνη
- **1 κ.σ.** νερό
- Για το γαρνίρισμα
- **6 κ.σ.** ζάχαρη
- **6 κ.σ.** νερό
- **2** λεμόνια (τη φλούδα κομμένη σε λεπτές λωρίδες)
- **½** λεμόνι (χυμός)

Αλέθουμε στον κάδο του μίξερ τα μπισκότα να γίνουν σκόνη. Λίγο λίγο

προσθέτουμε το λιωμένο αλλά κρύο πλέον βούτυρο και τα χτυπάμε να ενωθούν. Σε αντικολλητική φόρμα δαχτυλίδι 20 εκ. αδειάζουμε το μείγμα μπισκότου με το κουτάλι και το στρώνουμε στη βάση και στα πλάγια (4 εκ. ύψος πλαϊνό) σαν να δημιουργούμε μια θήκη μπισκότου για την κρέμα λεμονιού. Παγώνουμε το μπισκότο στο ψυγείο για 3'. Βάζουμε το μαλακό τυρί κρέμα σε μπολ και το χτυπάμε λίγο με σύρμα ή με μίξερ χειρός ν' αφρατέψει. Προσθέτουμε το ζαχαρούχο γάλα, το χυμό και το ξύσμα λεμονιού. Ανακατεύουμε ή χτυπάμε με μίξερ χειρός να ενωθούν καλά τα υλικά.

Τοποθετούμε τη ζελατίνη σε κανάτα ή μπολ. Περιχύνουμε με το νερό. Βάζουμε την κανάτα πάνω από κατσαρόλα με νερό που βράζει, να λιώσει η ζελατίνη. Ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί καλά. Αφήνουμε 3'-4' να κρυώσει και την προσθέτουμε στην κρέμα. Ανακατεύουμε καλά. Αδειάζουμε την κρέμα πάνω στο παγωμένο μπισκότο. Παγώνουμε το γλυκό στο ψυγείο μέχρι να σφίξει η κρέμα για να κόβεται, περίπου 3 ώρες.

Ζεσταίνουμε τη ζάχαρη με το νερό. Μόλις λιώσει η ζάχαρη ρίχνουμε τις φιλοκομμένες φλούδες λεμονιού και το χυμό. Σιγοβράζουμε για 5'-6' να δέσει ελαφρά το σιρόπι. Αφήνουμε να κρυώσει το μείγμα. Ξεφορμάρουμε το γλυκό. Κόβουμε σε τρίγωνα κομμάτια γαρνίροντας με μια κουταλιά από το γλυκό κουταλιού.

μερίδες 8

Χρόνος Προετοιμασίας 30 λεπτά

Χρόνος ψύξης 180 λεπτά

Πηγή:argiro.gr