

25 Ιουνίου 2013

Τσιζκέικ με ανθότυρο, γιαούρτι και φράουλες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφία: Αναστασία Αδαμάκη, food styling: Αντωνία Κατή

Συνταγή: Σπύρος Αρτελάρης

Το ανθότυρο είναι ένα μαλακό τυρί που συνδυάζεται πολύ καλά με τις φράουλες, αλλά και με τα κεράσια και τα βατόμουρα

ΥΛΙΚΑ (για 1 τσέρκι διαμέτρου 22 εκ.)

Για τη βάση

200 γρ. μπισκότα τύπου Digestive

100 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για την κρέμα

800 γρ. ανθότυρο

100 γρ. ζάχαρη άχνη

50 ml χυμός λεμονιού

100 γρ. γιαούρτι

300 ml κρέμα γάλακτος

10 γρ. φύλλα ζελατίνης

1 κ.σ. μέλι

½ κιλό φράουλες (για το γαρνίρισμα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάση: Χτυπάμε τα μπισκότα στο multi, τα ανακατεύουμε με το λιωμένο βούτυρο και απλώνουμε το μείγμα στο τσέρκι, φροντίζοντας η επιφάνειά του να έχει το ίδιο πάχος παντού.

Κρέμα

Στον κάδο του μίξερ ρίχνουμε το ανθότυρο και το χτυπάμε απαλά με την άχνη, τον χυμό και το γιαούρτι, ώστε να μαλακώσει. Προσθέτουμε την κρέμα, χτυπάμε μέχρι να ενσωματωθεί στο μείγμα και αποσύρουμε.

Σε ένα μπολ με κρύο νερό μουλιάζουμε τα φύλλα της ζελατίνης, μέχρι να

μαλακώσουν και να γίνουν εύκαμπτα. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το μέλι και διαλύουμε μέσα τα μαλακωμένα φύλλα της ζελατίνης. Ρίχνουμε το μείγμα του μελιού στο μείγμα του τυριού, ομογενοποιούμε καλά και στρώνουμε την κρέμα επάνω από τα μπισκότα. Βάζουμε το τσέρκι στο ψυγείο για 4-5 ώρες, ξεφορμάρουμε και γαρνίρουμε το γλυκό με τις φράουλες, τις οποίες έχουμε κόψει στη μέση.

Πηγή: tovima.gr