

3 Σεπτεμβρίου 2023

# Τσιζκίικ

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



## Υλικά:

- 2 πακέτα μπισκότα πι - μπερ
- 2 κουτιά τυρί κρέμα Φιλαδέλφεια
- 200 γρ. γάλα ζαχαρούχο
- 1 φλυτζάνι βιτάμ
- ½ κιλό μαρμελάδα φράουλα (ή όποια άλλη προτιμάτε)
- 1 κουταλάκι κορν φλάουρ
- Λίγο κονιάκ
- Φυσικό χυμό μισού λεμονιού
- Φρουί γλασέ διάφορα

## Εκτέλεση:

Λιώνουμε τα μπισκότα να γίνουν σκόνη και τα καβουρδίζουμε με το βιτάμ. Με το μείγμα στρώνουμε τη βάση στρογγυλής πιατέλας. Χτυπάμε στο μίξερ το τυρί κρέμα αρχικά και προσθέτουμε σιγά σιγά το ζαχαρούχο γάλα και το χυμό λεμονιού. Απλώνουμε το υλικό πάνω στη βάση από τα μπισκότα. Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε τη μαρμελάδα μέχρι να λιώσει. Διαλύουμε το κορν φλάουρ μέσα στο κονιάκ και το ρίχνουμε στη μαρμελάδα. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει και το στρώνουμε πάνω από την κρέμα. Στολίζουμε με τα φρούι γλασέ.

**Πηγή:** [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)