



# Αλμυρό cheesecake με chutney

**30'**Χρόνος  
Εκτέλεσης**2-3 ώρες'**Χρόνος  
Αναμονής**60'**Χρόνος  
Ψησίματος**10-12**

Μερίδες

**2**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

**Για τη βάση**

- Βάζουμε το βούτυρο σε ένα μπολ, σκεπάζουμε με μια μεμβράνη και το μεταφέρουμε στον φούρνο μικροκυμάτων. Το αφήνουμε 20 δευτερόλεπτα στα 800 Watt για να λιώσει.
- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια προσθέτουμε τα μπισκότα και τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν σκόνη. Ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο και συνεχίζουμε να χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να πάρει το μείγμα υφή βρεγμένης άμμου.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε μια [στρογγυλή φόρμα 25 εκ. με αποσπώμενη βάση](#). Πιέζουμε απαλά με τα χέρια μας και απλώνουμε το μείγμα για να καλύψει όλη τη βάση της φόρμας. Μεταφέρουμε τη βάση στο ψυγείο για να σφίξει.

**Για το chutney**

- Παίρνουμε μια βαθιά [κατσαρόλα](#) και τη ζεσταίνουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά.
- Βάζουμε το κρεμμύδι, τη ζάχαρη, το μηλόξιδο, τα μήλα, το κάρι και το αλάτι.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά στο χαμηλό και αφήνουμε να μαγειρευτούν για περίπου 1 ώρα, μέχρι να μαλακώσει το μήλο, όχι όμως να διαλυθεί, ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα κάθε 8-10 λεπτά. Θέλουμε να φαίνονται τα κομμάτια του μήλου.
- Καταλαβαίνουμε ότι το chutney είναι έτοιμο όταν πήξει και η σύσταση του μοιάζει με αυτή της μαρμελάδας.

**Για την κρέμα**

- Μουλιάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό.
- Στον κάδο του μίξερ προσθέτουμε, το τυρί κρέμα, το ξύσμα και τον χυμό από το λάιμ, το θυμάρι, 150 γρ. από το chutney, το αλάτι, το πιπέρι, και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα με το σύρμα για 1-2 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Βάζουμε την κρέμα γάλακτος σε ένα ποτήρι και σκεπάζουμε με μεμβράνη.
- Βάζουμε στον φούρνο μικροκυμάτων για 50 δευτερόλεπτα στα 800 watt.
- Στραγγίζουμε τη ζελατίνη και τη ρίχνουμε στην κρέμα γάλακτος, ανακατεύοντας με ένα κουτάλι μέχρι να διαλυθεί η ζελατίνη.
- Τα ρίχνουμε στον κάδο με τα υπόλοιπα υλικά.
- Συνεχίζουμε να χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει και να σφίξει η κρέμα.
- Αφαιρούμε τη βάση για το cheesecake από το ψυγείο, προσθέτουμε την κρέμα και την απλώνουμε για να πάει παντού. Ισιώνουμε την επιφάνεια με ένα κουτάλι.
- Μεταφέρουμε το cheesecake στο ψυγείο και το αφήνουμε για 2-3 ώρες μέχρι να σφίξει.

**Για το σερβίρισμα**

- Βγάζουμε το cheesecake από το ψυγείο και απλώνουμε από πάνω το υπόλοιπο chutney μήλου.
- Διακοσμούμε με τα τυριά, τα φρούτα, τους ξηρούς καρπούς και το θυμάρι.

## Συστατικά

**Για τη βάση**

- 250 γρ. [biscotti με αμύγδαλα](#)
- 100 γρ. βούτυρο

**Για το chutney μήλου**

- 100 γρ. κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γρ. μηλόξιδο
- 200 γρ. μήλα κόκκινα, κομμένα σε κυβάκια
- 200 γρ. μήλα πράσινα, κομμένα σε κυβάκια
- 1 κ.γ. κάρι
- 1 πρέζα αλάτι

**Για την κρέμα**

- 10 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 900 γρ. τυρί κρέμα, παγωμένο
- ξύσμα λάιμ, από 1 λάιμ
- χυμό λάιμ, από 1 λάιμ
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κ.γ. θυμάρι
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

**Για το σερβίρισμα**

- 100 γρ. μετσοβόνη
- 100 γρ. blue cheese
- 300 γρ. φρούτα, της αρεσκείας μας
- 50 γρ. ξηροί καρποί
- 2 κλ. θυμάρι

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

388 Θερμίδες (kcal)	31.0 Λιπαρά (γρ.)	19.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	19.0 Υδατ/κες (γρ.)
19%	44%	95%	7%
11.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.67 Αλάτι (γρ.)
12%	14%	4%	11%