



# Cheesecake με φρούτα του δάσους

**20'**  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

**3 ώρες'**  
Χρόνος  
Αναμονής

**10-12**  
Μερίδες

**1**  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια βάζουμε τα μπισκότα και χτυπάμε μέχρι να γίνουν σκόνη.
- Προσθέτουμε το βούτυρο και χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε μια [φόρμα με αποσπώμενη βάση 23 εκ.](#) και πιέζουμε καλά με τη βάση ενός ποτηριού. Αφήνουμε στην άκρη.

Για την κρέμα

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το τυρί κρέμα, την άχνη και χτυπάμε με το σύρμα για 1-2 λεπτά να μαλακώσει το τυρί κρέμα και να λιώσει η άχνη.
- Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το ξύσμα λεμονιού, τη βανίλια, τον χυμό λεμονιού και χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα να ομογενοποιηθούν τα υλικά και να δέσει το μείγμα.
- Απλώνουμε πάνω από τη βάση και μεταφέρουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες να σφίξει καλά.
- Απλώνουμε τα φρούτα του δάσους και σερβίρουμε με φύλλα δυόσμου.

## Συστατικά

Για τη βάση

- 250 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο

Για την κρέμα

- 750 γρ. τυρί κρέμα
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%, παγωμένη
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 κ.γ. [εγχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού

Για τη σύνθεση

- 300 γρ. φρούτα του δάσους

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

444 Θερμίδες (kcal)	35.0 Λιπαρά (γρ.)	22.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	25.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	50%	110%	10%
16.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.6 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.71 Αλάτι (γρ.)
18%	11%	6%	12%