



# Ελληνικό cheesecake με γιαούρτι

**2 ώρες**Χρόνος  
Εκτέλεσης**12-15**

Μερίδες

**2**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

### Για τη βάση

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς.
- Χτυπάμε τα μπισκότα με το βούτυρο στην κουζινομηχανή με τα μαχαίρια.
- Αλείφουμε με βούτυρο τα πλάγια της φόρμας διαμέτρου 28 εκ. με ψηλό χείλος και αποσπώμενη βάση πολύ καλά για να ξεφορμάρεται εύκολα το τσιζκέικ μας.
- Στρώνουμε το μείγμα στον πάτο της φόρμας και ψήνουμε στο φούρνο για 13 λεπτά.
- Αφαιρούμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυσώσει καλά.

### Για την κρέμα

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 230 βαθμούς.
- Είναι βασικό το γιαούρτι να είναι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Βάζουμε το γιαούρτι στο μίξερ και το χτυπάμε με το σύρμα για 2-3 λεπτά να αφρατέψει.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη προσθέτοντας τη σιγά σιγά και χτυπάμε για 2-3 λεπτά επιπλέον σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα. Με μια σπάτουλα καθαρίζουμε καλά τα πλάγια του μπολ ώστε να μην μείνει γιαούρτι που να μην έχει ανακατευτεί. Προσθέτουμε το αλάτι, το χυμό λεμονιού και τις βανίλιες. Προσθέτουμε τους 2 κρόκους. Χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για να ενσωματωθούν στο μείγμα.
- Πάλι με τη σπάτουλα καθαρίζουμε τα πλάγια του μπολ. Προσθέτουμε 1-1 τα αυγά και αφού έχει γίνει όλο ένα μείγμα το ρίχνουμε στην φόρμα μας.
- Βάζουμε στο φούρνο, ψήνουμε για 10 λεπτά και χωρίς να ανοίξουμε το φούρνο κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 100 και ψήνουμε για 1,5 ώρες...
- Ετοιμάζουμε ένα ποτήρι με νερό και μέσα βάζουμε ένα μαχαίρι με λεπτή λεπίδα.
- Αφαιρούμε το γλυκό από το φούρνο και το αφήνουμε να κρυσώσει για 5-10 λεπτά και μετά με το μαχαίρι που το βάζουμε άκρη στο ταψάκι ανάμεσα στο γλυκό και το τοίχωμα, το γυρνάμε γύρω γύρω με πολύ προσοχή ώστε να ξεκολλήσει το κέικ.
- Το αφήνουμε έτσι χωρίς να βγάλουμε το τσέρκι μέχρι να κρυσώσει καλά (2 ώρες).
- Βάζουμε στο ψυγείο να κρυσώσει καλά.
- Λίγο πριν σερβίρουμε απλώνουμε από πάνω το μέλι, σπάμε λίγα καρύδια και τα σκορπίζουμε πάνω στο γλυκό μαζί με λεπτοκομμένα φύλλα θυμαριού.
- Σερβίρουμε με επιπλέον μέλι.

## Tip

Το γιαούρτι πρέπει να είναι οπωσδήποτε στραγγιστό!!!

## Συστατικά

### Για τη βάση

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

### Για την κρέμα

- 1200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κ.γ. χυμό λεμονιού
- 3 κ.γ. [εγχύλισμα βανίλιας](#)
- 6 αβγά
- 2 κρόκους
- 1 κ.σ. βούτυρο, λιωμένο για το άλειμμα της ταρτιέρας
- μέλι, για σερβίρισμα
- καρύδια, για σερβίρισμα
- θυμάρι, φρέσκο, τα φύλλα του, για σερβίρισμα

## Διατροφικός πίνακας

### Διατροφική αξία ανά μερίδα

323 Θερμίδες (kcal)	16.0 Λιπαρά (γρ.)	8.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	36.0 Υδατ/κες (γρ.)
16%	23%	40%	14%
29.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.52 Αλάτι (γρ.)
32%	18%	4%	9%