



Τσιζκεικ με φρούτα του δάσους!!

45 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

5

Μερίδες



Συστατικά

Για τη βάση

- 2 πακέτα μπισκότα πτι μπερ (σύνολο 450γρ.)
- 250 γρ. βούτυρο αγελαδινό

Για την κρέμα

- 400 γρ τυρί κρέμα
- 500 ml κρέμα γάλακτος
- 1/2 σακουλάκι ζελέ λεμόνι
- 50γρ. βραστό νερό (για το ζελέ)
- 1 βαζάκι μαρμελάδα φρούτα του δάσους

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση

- Λιώνουμε το βούτυρο σ' ένα κατσαρολάκι ή σε ένα μπωλ στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Τρίβουμε τα μπισκότα στο μούλτι και τα ανακατεύουμε μαζί με το λιωμένο βούτυρο ώσου να δημιουργηθεί μία συμπαγής ζύμη.
- Στρώνουμε αυτή τη ζύμη σαν βάση στο ταψί ή πυρέξ 24εκ. πιέζοντας με ένα κουτάλι ομόμορφα και το βάζουμε στο φούρνο να ψηθεί, στους 170, για 12 με 14 λεπτά.

Το αφήνουμε να κρυώσει.

Για την κρέμα

- Φτιάχνουμε το ζελέ, βράζοντας το νερό μας και ρίχνοντας μέσα το μείγμα από το φάκελο και ανακατεύουμε. Αφήνουμε να κρυώσει.
- Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος στο μίξερ μέχρι να γίνει αφράτη σαντιγύ, προσοχή μην μας κόψει, και έπειτα ρίχνουμε σε 3 δόσεις το τυρί κρέμα χτυπώντας καλά διαρκώς ώσου να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Ρίχνουμε χτυπώντας σε μέτρια ταχύτητα και το ζελέ. Χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά το πολύ. Στρώνουμε την κρέμα πάνω απο τη ζύμη των μπισκότων.
- Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο να σταθεροποιηθεί (περίπου 4 με 5 ώρες). Μόλις πήξει καλά η κρέμα απλώνουμε στην επιφάνεια της τη μαρμελάδα. Απολαύστε το!!!!