

ΤΣΗΖ ΚΕΙΚ

Cheesecake



Υλικά

225 γραμ μπισκότα διαιτητικά (digestive)

100 γραμ βούτυρο

3 κουταλάκια σκόνη ζελατίνας

300 ml κρύα κρέμα γάλακτος

5 κουταλιές άχνη

300 γραμ μαλακό τυρί

Μία συσκευασία ζελέ για το γαρνίρισμα.

Ζελέ για το γαρνίρισμα

Προαιρετικά 1 λευκή σοκολάτα / 1 κούπα φρέσκα φρούτα

Εκτέλεση

1. Θρυμματίζουμε τα μπισκότα και προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο. Τα τοποθετούμε στην βάση μιας φόρμας με σούστα.
2. Μουλιάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό.
3. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος και συνεχίζουμε προσθέτοντας την άχνη μέχρι να δημιουργηθεί η κρέμα σαντιγύ.
4. Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπαιν μαρί (εναλλακτικά σε φούρνο μικροκυμάτων). Η προσθήκη της σοκολάτας είναι προαιρετική, στην περίπτωση αυτή πρέπει να προσθέσουμε περισσότερη ζάχαρη.
5. Αναμιγνύουμε την σαντιγύ με το πολτοποιημένο τυρί και προσθέτουμε την ζεστή και λιωμένη λευκή σοκολάτα. Ανακατεύουμε μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μίγμα.
6. Προσθέτουμε τη ζελατίνη σε βραστό νερό (1/4 κούπας) ώστε να διαλυθεί. Ανακατεύουμε απαλά. Και την ενώνουμε με τα άλλα υλικά.

7. Ρίχνουμε το μίγμα στη βάση μπισκότου και αφήνουμε στο ψυγείο.
8. Διαλύουμε τη σκόνη ζελέ σε $\frac{1}{2}$ κούπα βραστό νερό και αφήνουμε στο ψυγείο.
9. Όταν τα δύο μίγματα του ψυγείου έχουν στερεοποιηθεί βάζουμε κομματάκια φρούτων στην επιφάνεια και ρίχνουμε από πάνω το κρύο ζελέ.
10. Αφήνουμε το γλυκό στο ψυγείο για 2-3 ώρες.
11. Αφαιρούμε τη σούστα και σερβίρουμε.

Σημείωση

Η πολωνική εκδοχή του τσήζ κέικ αποτελεί ένα πολύ γευστικό γλυκό. Εναλλακτικά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ένα κρεμώδες τυρί σε μίξη με ζελατίνη, το γλύκισμα αυτό γίνεται και με Ιταλικό τυρί μασκαπόνε.