

Τσιζ κέικ με λεμόνι, ανθότυρο και κρέμα γάλακτος

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

250 γραμμ. μπισκότα digestive ολικής άλεσης (αλεσμένα)

125 γραμμ. βούτυρο λιωμένο

2 λεμόνια (ακέρωτα, βιολογικά)(το ξύσμα)

750 γραμμ. ανθότυρο κρέμα σε θερμοκρασία δωματίου

3 αυγά

3/4 φλ. τσαγιού ζάχαρη

4 κ.σ. χυμό λεμονιού

500 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά χτυπημένη σε παχύρευστη μορφή

Γλυκό του κουταλιού λεμόνι για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση

Για τη βάση: Ανακατεύουμε σε μπολ τα αλεσμένα μπισκότα, το ξύσμα και το λιωμένο βούτυρο. Τα απλώνουμε σε φόρμα δαχτυλίδι 22 εκατοστών, φροντίζοντας να καλύψουμε και τα τοιχώματα της φόρμας, σαν βάση τάρτας.

Για τη γέμιση: Βάζουμε το τυρί κρέμα σε μπολ, προσθέτουμε τη ζάχαρη και με μίξερ χειρός το χτυπάμε για λίγο, να αφρατέψει. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά, να τα απορροφάει το μείγμα.

Τέλος, προσθέτουμε το ξύσμα και το χυμό λεμόνι. Χτυπάμε τα υλικά μέχρι να κρεμώσει καλά το μείγμα. Στρώνουμε την κρέμα πάνω στη βάση του τσιζ κέικ. Ψήνουμε το γλυκό στους 160OC για περίπου 50΄-55΄. Αφήνουμε να κρυώσει στο φούρνο με την πόρτα μισάνοιχτη. Το παγώνουμε για μία νύχτα. Απλώνουμε τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος και διακοσμούμε με κομμάτια από γλυκό λεμόνι.

Μερίδες: 6

Πηγές: argiro- [star.gr](https://www.star.gr)