



Cheesecake χωρίς γλουτένη

- **Μερίδες:** 10-12
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 15 λεπτά
- **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες

Υλικά για την βάση

- 1 κουτί μπισκότα **Petit της Schär**
- 100 γρ. βούτυρο αγελαδινό, λιωμένο

Υλικά για την κρέμα cheesecake

- 600 γρ. τυρί κρέμα
- 80 γρ. άχνη ζάχαρη
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 200 ml κρέμα γάλακτος

Υλικά για το σερβίρισμα

- Μαρμελάδα Φράουλα

Εκτέλεση

- 1) Σπάμε τα μπισκότα στο μούλι μέχρι να γίνουν σκόνη. Τα μεταφέρουμε σε ένα μπολ και τα ανακατεύουμε με το λιωμένο βούτυρο.
- 2) Στρώνουμε το μπισκότα σε μία στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενα τοιχώματα των 26 εκατοστών και το πατάμε πολύ καλά με τα χέρια.
- 3) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να πάρει χρώμα η βάση. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
- 4) Συνεχίζουμε με την κρέμα. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού για 4-5 λεπτά ή μέχρι να αφρατέψουν καλά.
- 5) Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και χτυπάμε για άλλα 3-4 λεπτά. Μεταφέρουμε την κρέμα στην φόρμα, την στρώνουμε πολύ καλά με μια σπάτουλα και αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει καλά για περίπου 2-3 ώρες.



Σερβίρουμε το cheesecake μας σε μικρούς και μεγάλους, είτε έχουν κοιλιokάκη είτε όχι, με μαρμελάδα φράουλα. Γιατί η ζωή με την κοιλιokάκη μπορεί να είναι απλή και κυρίως νόστιμη!

#LoveOnly,

Madame Ginger