



Ελαφρύ σοκολατένιο cheesecake

Μερίδες: 8-10

Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 50 λεπτά

Σκεύος: φόρμα διαμέτρου 22-24 εκ.

Υλικά για τη βάση

- 140 γρ. βρώμη αλεσμένη σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι)
- 3 κ.σ. ζάχαρη
- ½ κ.γ. αλάτι
- 60 ml ελαιόλαδο
- 2-3 κ.σ. κρύο νερό
- 1 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Υλικά για τη γέμιση

- 500 γρ. τυρί κρέμα με χαμηλά λιπαρά, σε θερμοκρασία δωματίου
- 180 γρ. γιαούρτι στραγγιστό 2%
- 80 γρ. ζάχαρη
- [4 κ.σ. Nesquik](#)
- 3 αυγά

Υλικά για το στόλισμα

- φρεσκοκομμένα φρούτα της επιλογής μας
- ζάχαρη άχνη
- [Nesquik](#)

Εκτέλεση

1) Σε μπολ ανακατεύουμε την αλεσμένη βρώμη, τη ζάχαρη και το αλάτι.

2) Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε τριφτή ζύμη.

3) Προσθέτουμε σταδιακά το νερό, μέχρι να γίνει η ζύμη πιο εύπλαστη αλλά να μην κολλά στα χέρια. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά.



- 4) Πιέζουμε τη ζύμη σε λαδωμένη ταρτιέρα ή φόρμα με τσέρκι. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να ετοιμάσουμε τη γέμιση.
- 5) Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170οC. Γεμίζουμε με βραστό νερό ένα ταψί ή πυρίμαχο σκεύος, μέχρι τη μέση και το τοποθετούμε στη βάση του φούρνου.
- 6) Σε μπowl βάζουμε το τυρί κρέμα, το γιαούρτι και τη ζάχαρη. Χτυπάμε με μίξερ χειρός μέχρι να μαλακώσει και να αφρατέψει το μείγμα.
- 7) Προσθέτουμε το [Nesquik](#) και χτυπάμε ξανά, μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- 8) Προσθέτουμε τα αυγά και χτυπάμε μέχρι να ενσωματωθούν στο μείγμα.
- 9) Ρίχνουμε το μείγμα πάνω στη ζύμη βάσης.
- 9) Ψήνουμε το cheesecake στον προθερμασμένο φούρνο, στους 170οC, για περίπου 50 λεπτά.
- 10) Κλείνουμε το φούρνο και αφήνουμε το cheesecake μέσα, με ελαφρώς ανοιχτή την πόρτα του φούρνου για περίπου 1 ώρα.
- 11) Όταν κρυώσει, βάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες.
- 12) Ξεφορμάρουμε προσεκτικά το cheesecake και, εάν θέλουμε, για να σερβίρουμε, το στολίζουμε με φρέσκα φρούτα και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και [Nesquik](#).

**#LoveOnly,
Madame Ginger**