



Γρήγορο no-bake cheesecake

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες

Φυλάσσουμε το cheesecake στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά για τη βάση:

100 γρ. μπισκότα τύπου digestive

55 γρ. βούτυρο της επιλογής μας, λιωμένο & χλιαρό

Υλικά για την κρέμα:

300 γρ. φυτικό τυρί κρέμα, σε θερμ. δωματίου

80 γρ. κρέμα καρύδας (κονσέρβα) ή άλλη κρέμα της επιλογής μας

50 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple

Εκτέλεση:

1) Ξεκινάμε με τη βάση. Αλέθουμε τα μπισκότα στον επεξεργαστή τροφίμων, τα μεταφέρουμε σε μπολ, τα περιχύνουμε με το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να σχηματιστεί τριφτό μείγμα. Το μοιράζουμε σε ατομικά ποτήρια ή μπολάκια και βάζουμε στο ψυγείο.

2) Συνεχίζουμε με την κρέμα. Σε μπολ, χτυπάμε με μίξερ χειρός το τυρί κρέμα μέχρι να μαλακώσει καλά και να αφρατέψει.

3) Προσθέτουμε την κρέμα καρύδας και το υγρό γλυκαντικό της επιλογής μας και συνεχίζουμε να χτυπάμε, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Μοιράζουμε την κρέμα στα ποτήρια και ξαναβάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες.

4) Σερβίρουμε το cheesecake δροσερό ως έχει ή το τοπάρουμε με μαρμελάδα ή φρέσκα φρούτα.