

Πανεύκολο cheesecake χωρίς ψήσιμο

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - **Χρόνος αναμονής:** 6 ώρες **Σκεύος:** τετράγωνο σκεύος ή ταψάκι 25X25εκ.

Φυλάμε το cheesecake στο ψυγείο για 4 μέρες.

Υλικά για τη βάση:

- 45 γρ. καστανή ζάχαρη
- 250 γρ. μπισκότα τύπου digestive, αλεσμένα στο μούλι
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 140 γρ. βούτυρο (αγελάδος ή φυτικό), λιωμένο & χλιαρό

Υλικά για την κρέμα & την επικάλυψη:

- 350 γρ. ανθότυρο
- 800 γρ. τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- 80 γρ. μέλι ή maple syrup
- 1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
- μαρμελάδα της αρεσκείας μας, για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1) Ξεκινάμε με τη βάση. Σε μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη, τα αλεσμένα μπισκότα και το αλάτι. Περιχύνουμε με το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να σχηματιστεί τριφτό μείγμα.

2) Πιέζουμε ομοιόμορφα το μείγμα σε ταψάκι ή σκεύος ελαφρώς λαδωμένο και περασμένο με λαδόκολλα που να περισσεύει/σηκώνεται αρκετά από τα τοιχώματα του σκεύους. Βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να φτιάξουμε την κρέμα.

3) Βάζουμε το ανθότυρο μαζί με 3-4 κουταλιές από το τυρί κρέμα σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλι) και πολτοποιούμε για να το βοηθήσουμε να γίνει πιο κρεμώδες.

4) Μεταφέρουμε το περιεχόμενο του μούλι σε μπολ μαζί με το υπόλοιπο τυρί κρέμα και ανακατεύουμε με μαρίζ. Προσθέτουμε το ξύσμα, το μέλι (ή το maple) και το εκχύλισμα βανίλιας και συνεχίζουμε με καλό ανακάτεμα μέχρι να έχουμε ομογενοποιημένη αφράτη κρέμα.

5) Στρώνουμε την κρέμα ομοιόμορφα πάνω στη μπισκοτένια βάση και βάζουμε όπως είναι το σκεύος/ταψί στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες. Αν θέλουμε να το αφήσουμε όλο το βράδυ ή να εμποδίσουμε να απορροφήσει τυχόν μυρωδιές από τα υπόλοιπα υλικά του ψυγείου, μπορούμε να το καλύψουμε με ένα κομμάτι λαδόκολλα ή διάφανη μεμβράνη.

6) Όταν έχει κρυώσει και σφίξει (θα παραμείνει ωστόσο κρεμώδες), μπορούμε να σερβίρουμε. Μεταφέρουμε προσεκτικά τη λαδόκολλα με το cheesecake σε ξύλο κοπής και κόβουμε σε κομμάτια.

7) Περιχύνουμε με λίγη μαρμελάδα της αρεσκείας μας και σερβίρουμε.