

## Τσίζκεϊκ με γιαούρτι και λάιμ



Συνταγή Νίκη Χρυσανθίδου

Φωτογραφίες Άλκης Καλούδης

Στην κλίμακα των εύκολων γλυκών, το τσίζκεϊκ έρχεται πρώτο. Δεν απαιτεί ιδιαίτερο χρόνο, δεν χρειάζεται ψήσιμο και γενικώς δεν έχει πιθανότητες αποτυχίας.

Υλικά

### Για τη βάση

- 200 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 80 γρ. βούτυρο αγελάδος, λιωμένο

### Για την κρέμα

- 300 γρ. τυρί κρέμα τύπου Philadelphia ή Arla Buko
- 250 γρ. γιαούρτι
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 90 γρ. κρέμα γάλακτος 35% - 36% λιπαρά
- χυμός από 1 μοσχολέμονο
- ξύσμα από 2 λεμόνια + επιπλέον για γαρνίρισμα

Μερίδες 9-10

Προετοιμασία 40΄ Αναμονή περίπου 3 ώρες

Διαδικασία **Βάση**: Τρίβουμε στο μπλέντερ τα μπισκότα σε σκόνη. Τα αδειάζουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο. Ανακατεύουμε μέχρι να βραχούν ομοιόμορφα και όλο το μείγμα να μοιάζει με βρεγμένο χώμα. Το αδειάζουμε σε μια τετράγωνη φόρμα (διαστάσεων περίπου 20×20 εκ.) ή σε μια στρογγυλή διαμέτρου περίπου 20 εκ.

Καλό θα είναι να έχουν αποσπώμενο πάτο ή να χρησιμοποιήσουμε τσέρκια, ώστε να μπορούμε να ξεφορμάρουμε το γλυκό. Πιέζουμε το μείγμα με τις παλάμες μας να γίνει επίπεδο και συμπαγές.

**Κρέμα**: Σε ένα μπολ ανακατεύουμε καλά το τυρί κρέμα με το γιαούρτι και την άχνη ζάχαρη.

Χρησιμοποιούμε είτε μίξερ είτε αυγοδάρτη. Προσθέτουμε λίγη-λίγη την κρέμα γάλακτος, το ξύσμα και το χυμό και συνεχίζουμε το χτύπημα, μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές, κρεμώδες μείγμα. Το αδειάζουμε πάνω από τη βάση και βάζουμε στο ψυγείο για αρκετή ώρα να σφίξει.

Ξεφορμάρουμε το τσίζκεϊκ. Σερβίρουμε πασπαλίζοντας με επιπλέον ξύσμα λεμονιού ή ακόμη και με γλυκό του κουταλιού λεμόνι ή άλλο εσπεριδοειδές.

**Πηγή:** [.gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)