

Banoffee σοκολάτας σε 10 λεπτά (Video), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 200 γρ γεμιστά μπισκότα σοκολάτας
- 1 καραμελωμένο ζαχαρούχο
- 3-4 μπανάνες
- 50 ml γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 125 γρ σοκολάτα

<https://youtu.be/Ky8gxCl0UVA>

Οδηγίες

1. Στα αλεσμένα μπισκότα βάζουμε το γάλα και ανακατεύουμε.

Τα στρώνουμε σε φόρμα 30×11 cm με

2. αντικολλητικό χαρτί.
3. Απλώνουμε το καραμελωμένο ζαχαρούχο.
4. Τοποθετούμε τις μπανάνες που είναι σε ροδέλες.
5. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και με απαλές κινήσεις ενσωματώνουμε την χλιαρή λιωμένη σοκολάτα.
6. Με την βοήθεια ενός κορνέ κάνουμε ροζέτες την μους.
7. Αφήνουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες και σερβίρουμε με νιφάδες σοκολάτας.

<https://foodaholics.gr/recipe/mpanofi-sokolatas-se-10-lepta-banoffee/?fb>

Κορμός με λευκή σοκολάτα σε 10 λεπτά, από τους Χάρη και

Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 1 ζαχαρούχο
- 150 γρ βούτυρο
- 1 πακέτο σκούρα πτι μπερ
- 1 πακέτο Oreo
- 100 γρ λευκή σοκολάτα
- 100 γρ καρύδα

<https://youtu.be/S2iGd02Wjv4>

Οδηγίες

1. Βάζουμε το βούτυρο και το ζαχαρούχο στην φωτιά μέχρι που το βούτυρο να λιώσει.
2. Όταν είναι έτοιμα τα κατεβάζουμε και ενσωματώνουμε την λευκή σοκολάτα.

Σε ένα σκεύος βάζουμε τα σπασμένα πτι μπερ,

3.

την τριμμένη καρύδα, τα σπασμένα Oreo, το μείγμα με την σοκολάτα και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν.

4. Το απλώνουμε σε φόρμα 30×12 εκατοστών με μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για 6 ώρες να σφίξει.

<https://foodaholics.gr/recipe/kormos-me-lefki-sokolata-se-10-lepta/?fb>

Mousse au chocolat, από την Νάντια Μαρκοπούλου και το spoonlove.gr!

Χρόνος προετοιμασίας: 30 mins

Θερμίδες: 260 kcal

Συστατικά

- 3 αυγά μέτρια σε θερμοκρασία δωματίου

- 220 γρ κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 200 γρ κουβερτούρα
- 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη
- 1 σφηνάκι μαστίχα
- 1 κούπα φράουλες κομμένες σε μικρά κομμάτια

Εκτέλεση

Χωρίζουμε τα αυγά (κρόκοι και ασπράδια). Τοποθετούμε τα ασπράδια σε ένα μπωλ και αφού προσθέσουμε σταδιακά τη ζάχαρη άχνη χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να γίνει σφιχτή μαρέγκα. Τοποθετούμε στο ψυγείο.

Στη συνέχεια, ζεσταίνουμε σε κατσαρολάκι την κρέμα γάλακτος και αφού πάρει ελαφρώς μία βράση απομακρύνουμε από το μάτι. Ρίχνουμε σιγά σιγά την κουβερτούρα, αφού πρώτα κόψουμε σε μικρά κομμάτια.

Τοποθετούμε την κατσαρόλα μας στην άκρη και αφού περάσουν 2-3 λεπτά προσθέτουμε τους κρόκους και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Ρίχνουμε το σφηνάκι μαστίχας. Βγάζουμε από το ψυγείο τη μαρέγκα και ρίχνουμε μέσα σιγά σιγά το μείγμα της σοκολάτας.

Απαλά με μία μαρίζ ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας.

Στο τέλος προσθέτουμε τις κομμένες φράουλες (προαιρετικά). Αδειάζουμε σε μπωλ ή ποτηράκια και

τοποθετούμε στο ψυγείο μας για τουλάχιστον 3-4 ώρες.

Καλή σας απόλαυση.

Πηγή :συνταγή για μους σοκολάτα Lauren Pascale, πειραγμένη από εμένα...

<https://spoonlove.gr/mousse-au-chocolat/?fb>

**Κέικ καρότου, από τον Παντελή
Κατρακάρη και το
thinkdrops.gr!**

Ποιος είπε ότι τα καρότα είναι μόνο για σαλάτες και σούπες; Το κέικ καρότου είναι ένα ιδιαίτερο γλυκό που θα ταξιδέψει τις αισθήσεις σας! Εμείς σας προτείνουμε μια συνταγή για ένα πραγματικά νόστιμο κέικ με φανταστική υφή και υπέροχα αρώματα.

Υλικά

• 192 γρ. αλεύρι (φαρίνα)

- **200 γρ. βούτυρο λιωμένο**
- **500 γρ. καρότα τριμμένα**
- **4 αυγά**
- **450 γρ. καστανή ζάχαρη**
- **180 γρ. φουντούκια τριμμένα**
- **1 κ.γ. μαγειρική σόδα**
- **1 κ.γ. κανέλα**
- **1 κ.γ. αλάτι**
- **30 γρ. βούτυρο για τη φόρμα**

Για το γαρνίρισμα προαιρετικά:

- **60 γρ. καρότα τριμμένα**
- **400 γρ. κρύο γάλα**
- **100 γρ. γάλα εβαπορέ**
- **1 σακ. έτοιμη κρέμα ζαχαροπλαστικής με γεύση μιλφέιγ**

Προετοιμασία

Στο μίξερ βάζουμε το λιωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη

και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει.

Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά, συνεχίζοντας το χτύπημα.

Σε ένα multi τρίβουμε τα φουντούκια μέχρι να γίνουν ψίχα.

Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, τη σόδα, την κανέλα και το αλάτι και ανακατεύουμε το μίγμα.

Προσθέτουμε το μίγμα σιγά σιγά στο μίξερ.

Αδειάζουμε το μίγμα από το μίξερ σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτουμε τα τριμμένα φουντούκια και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.

Προσθέτουμε το τριμμένο καρότο και ομογενοποιούμε το μίγμα.

Αδειάζουμε το μίγμα σε μια πολύ καλά βουτυρωμένη φόρμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C με 170°C, για περίπου 60'.

Για το γαρνίρισμα προαιρετικά:

Προσθέτουμε στο μίξερ το κρύο γάλα και το εβαπορέ και χτυπάμε να αφρατέψει.

Προσθέτουμε σιγά σιγά το μίγμα της κρέμας ζαχαροπλαστικής και συνεχίζουμε το χτύπημα για 5 λεπτά.

Βάζουμε την κρέμα σε κορνέ και καλύπτουμε την επιφάνεια του κέικ.

Πασπαλίζουμε με το τριμμένο καρότο.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

<https://www.thinkdrops.gr/2018/03/09/carrot-cake/>

Κανταΐφι με κρέμα αμυγδάλου, από το icookgreek.com!

- Προετοιμασία: 40 λεπτά
- Ψήσιμο: 1 ώρα
- Μερίδες: 8
- Δυσκολία: μέτριο

Υλικά συνταγής

- Καταΐφι 1 πακέτο (500 γρ.)
- βούτυρο 250 γρ., φρέσκο, λιωμένο σε θερμοκρασία δωματίου
- τυρί κρέμα ή ανθότυρο 80 γρ. λιωμένο με πηρούνι
- αμυγδαλόψιχα 300 γρ., θρυμματισμένη στο μπλέντερ
- κρέμα ζαχαροπλαστικής 2 φλιτζάνια, έτοιμη ή σπιτική
- βανίλια λίγη εσάσν ή σκόνη
- ζάχαρη 2 κουταλιές της σούπας
- αυγό 1 ασπράδι χτυπημένο ελαφρά

- Για το σιρόπι
- ζάχαρη: 2 φλιτζάνια του τσαγιού
- γλυκόζη: 1 κουταλιά της σούπας
- νερό: 1 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού
- λεμόνι: 1/2, ο χυμός
- κανέλα: 1 ξυλάκι

Εκτέλεση συνταγής

1. Απλώνετε το κατσίφι τραβώντας με τα δάκτυλά σας και το βάζετε σε μεγάλο ταψί. Το σκεπάζετε με νωπή πετσέτα για να μην ξεραθεί. Περιχύνετε με το μισό βούτυρο και παίρνετε τούφες κατσίφι ανάλογα με το μέγεθος που θέλετε να έχουν τα γλυκά σας.
2. Αναμειγνύετε σε μπολ το τυρί κρέμα μαζί με τα αμύγδαλα και την κρέμα ζαχαροπλαστικής, τη βανίλια, 2 κουταλιές της σούπας νερό, το ασπράδι και τη ζάχαρη και ανακατεύετε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν .
3. Τοποθετείτε μια μικρή ποσότητα από το μείγμα πάνω σε κάθε τούφα κατσίφι (στην άκρη) και τυλίγετε σε ρολά. Τοποθετείτε τα ρολά σε ταψί το ένα κοντά στο άλλο. Περιχύνετε με το υπόλοιπο βούτυρο. Ψήνετε στους 180οC για περίπου 45' μέχρι να αρχίσουν να παίρνουν χρώμα.
4. Ετοιμάζετε το σιρόπι βράζοντας όλα τα υλικά για 5'-6', αφαιρείτε το ξυλάκι της κανέλας και περιχύνετε το γλυκό όταν πέσει λίγο η θερμοκρασία του.

Mix & Match

Πλούσιο και γαλατένιο, αυτό το διαφορετικό κατσίφι δεν υπολείπεται σε σιρόπι. Έτσι, αντί για κάποιο ιδιαίτερα γλυκό λικέρ ή επιδόρπιο οίνο που θα ενισχύσει τη γλύκα του, θα επιλέξουμε είτε ένα λευκό απόσταγμα οίνου είτε μια ημίγλυκη μαστίχα. Εναλλακτικά προτείνω ένα λικέρ πικραμύγδαλο, που θα τονίσει την αμυγδαλένια του φύση.

<https://tinyurl.com/yxlg3pqq>

Cheesecake μήλου, από την Αντριάνα και το Γλυκιές δημιουργίες by Andriana!

ΥΛΙΚΑ για μια τούρτα 20 εκ.

Για τη βάση:

300 γρ. μπισκότα κανέλας, θρυμματισμένα στο multi ή digestive πασπαλισμένα με μπόλικη κανέλα

140 γρ. βούτυρο λιωμένο

Για την γέμιση μήλου:

3 μέτρια πράσινα ή κόκκινα μήλα, τριμμένα στον χοντρό τρίφτη ή κομμένα στο multi

5-6 κ.σ. μέλι

1 κ.γλ. κανέλα

Αν έχουμε σπιτική μαρμελάδα μήλου, χρησιμοποιούμε αυτή και παραλείπουμε την πιο πάνω διαδικασία.

Για την κρέμα:

1 κουτί Μόρφατ

250 γρ. τυρί κρέμα
3-4 κ.σ. άχνη ζάχαρη
100 γρ. γάλα
1 βανίλια

Για την επικάλυψη:
25 γρ. καρύδια ψιλοκομμένα
2 μπισκότα κανέλας ψιλοκομμένα

Διαδικασία:

Ετοιμάζουμε τη γέμιση μήλου.

Σε αντικολλητικό τηγάνι, βάζουμε τα κομμένα μήλα. Προσθέτουμε 1 φλ.τσ. νερό και τα αφήνουμε να βράσουν για να μαλακώσουν σε μέτρια θερμοκρασία για 10 λεπτά. Προσθέτουμε το μέλι και την κανέλα και συνεχίζουμε για άλλα δέκα λεπτά το βράσιμο, έτσι ώστε να εξατμιστούν τα υγρά τους. Αποσύρουμε από την φωτιά και αφήνουμε την γέμιση να κρυώσει. Αν έχει ακόμη υγρά στραγγίζουμε το ζουμί, διαλύουμε μέσα 1 κ.γλ. κόρν-φλάουρ και το βράζουμε λίγο μέχρι να πήξει. Αφήνουμε πάλι στην άκρη.

Για την κρέμα:

Βάζουμε την Μόρφατ, το τυρί, την άχνη, την βανίλια και το γάλα και τα χτυπάμε για 6-7 λεπτά με μίξερ χειρός έτσι ώστε να έχουμε μια απαλή κρέμα.

Ετοιμάζουμε τη βάση:

Λιώνουμε το βούτυρο και το ανακατεύουμε καλά με τα

Θρυμματισμένα μπισκότα.

Συνθέτουμε το γλυκό:

Βάζουμε το τσέρκι σε μια πιατέλα ή δίσκο. Στρώνουμε τα μισά μπισκότα στον πάτο και τα πιέζουμε με την ανάποδη πλευρά ενός κουταλιού για να τα στρώσουμε καλά. Από πάνω ρίχνουμε τα μισά μήλα και τα πιέζουμε λίγο κι εκείνα με το κουτάλι. Προσθέτουμε τη μισή κρέμα. Ρίχνουμε τα υπόλοιπα μπισκότα και τα στρώνουμε καλά. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα μήλα και από πάνω την υπόλοιπη κρέμα. Τέλος, πασπαλίζουμε με τα ψιλοκομμένα καρύδια και μπισκότα και βάζουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες ή μια νύχτα, ώστε να σφίξει. Αφαιρούμε προσεκτικά το τσέρκι, χαράζοντας περιμετρικά με ένα μαχαίρι για να ξεκολλήσει σωστά και γαρνίρουμε το γλυκό με 1-2 μπισκότα κανέλας και 1 ξυλάκι κανέλας.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

<https://www.facebook.com/glykiesdimiourgiesbyAndriana/photos/a.595131880596879/2350483665061683/?type=3&theater>

Τούρτα τιραμισού χωρίς αυγά,

από τη Μαριφάνη Ξανθάκη!

Καιρό είχα να το φτιάξω, καλύτερα κιόλας γιατί από τη λαχτάρα που είχα τελικά κατάφερα να το κάνω ακόμα καλύτερο από άλλες φορές! Φανταστικό γλυκό, ευπαρουσίαστο και πεντανόστιμο!!!

Δε θα χρειαστείτε πολύ ώρα να φάτε στην κουζίνα είναι από τα πιο εύκολα και γρήγορα γλυκά! Οι δοσολογίες που θα σας δώσω είναι ακριβέστατες ώστε να απολαύσετε το ωραιότερο τιραμισού αλλά σε λίγο χρόνο!

Απολαύστε το...!

Πρώτα απ' όλα όμως ρυθμίστε ένα στρογγυλό τσέρκι στα 20 εκ. διάμετρο

Τα υλικά μας τώρα:

- 375 γρ. τυρί μασκαρπόνε
- 200 ml κρέμα γάλακτος με πάνω από 30% λιπαρά
- 1 κουτ.σ. μέλι
- 1 κάψουλα βανιλίνη
- 24 σαβαγιάρ

- 225ml βραστό νερό
- 2 κουτ.σ. εσπρέσσο στιγμιαίο σε σκόνη
- 1 σφηνόπτηρο λικέρ Bailey's
- κακάο άγλυκο για τη γαρνιτούρα



Εκτέλεση:

- Διαλύουμε στο βραστό νερό τον καφέ και ανακατεύουμε μέσα και το Bailey's.
- Βουτάμε από την πλευρά της ζάχαρης ένα ένα τα σαβαγιάρ μέσα στο υγρό για 3 δευτερόλεπτα -

οχι παραπάνω γιατί λιώνουν εύκολα.

- Βάζουμε το τσέρκι σε πιατέλα και στρώνουμε τα μισά εμποτισμένα σαβαγιάρ κόβοντας και προσαρμόζοντάς τα έτσι ώστε να καλυφθεί οποιοδήποτε κενό μέσα στη φόρμα.**
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το τυρί μασκαρόνε και το χτυπάμε να αφρατέψει. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το μέλι και τη βανίλια και τα χτυπάμε πολύ καλά έτσι ώστε να αποκτήσουμε μια κρέμα απαλή που θα κάνει κορυφές. Μαζεύουμε από τα τοιχώματα της λεκάνης τυχόν υπολείμματα να χτυπηθούν καλά κι αυτά.**
- Στρώνουμε ακριβώς τη μισή κρέμα πάνω από τη βάση και επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με τα υπόλοιπα σαβαγιάρ , ραντιζοντας, κόβοντας και προσαρμόζοντάς τα μέσα στη φόρμα.**
- Απλώνουμε τη δεύτερη στρώση κρέμας και την στρώνουμε ομοιόμορφα με την ανάποδη πλευράς ενός κουταλιού.**
- Με τη βοήθεια σουρωτηριού πασπαλίζουμε σε όλη την επιφάνεια του γλυκού αρκετό κακάο.**
- Βάζουμε το τιραμισού στο ψυγείο κι έπειτα από 3 ώρες το ξεφορμάρουμε προσεχτικά.**
- Διατηρούμε στο ψυγείο με σκεπασμένη την πιατέλα έως ότου το σερβίρουμε σε κομμάτια! Εάν κρίνουμε απαραίτητο κατά το σερβίρισμα**

ανανεώνουμε με επιπλέον κακάο!

Καλή σας επιτυχία!

Σας φιλώ :*

Μαριφάνη

https://lixoudiesmarifanis.blogspot.com/2019/10/blog-post_26.html?m=1&fb

Υπέροχο γλυκό για τη γιορτή του Αγίου Δημητρίου (Video), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

- Συστατικά
- Παντεσπάνι
- 250 γρ φαρίνα
- 6 αυγά
- 300 γρ άχνη ζάχαρη

- 4 κουταλιές κακάο
- Γκανάζ
- 250 γρ σοκολάτα
- 250 ml κρέμα γάλακτος
- 20 ml baileys
- Κρέμα φυστικοβούτυρο
- 250 γρ φυστικοβούτυρο
- 250 γρ μαργαρίνη
- 250 γρ τυρί κρέμα
- 100 γρ άχνη ζάχαρη
- 25 γρ μέλι
- 2 βανίλιες

<https://youtu.be/1GT9wEnZQdg>

Οδηγίες

Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη να αφρατέψουν.

- 2. Κοσκινίζουμε το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, το κακάο και αναμειγνύουμε να γίνουν ζύμη.**
- 3. Την απλώνουμε σε 3 φόρμες 26 εκατοστών και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 10-15 λεπτά.**
- 4. Ελέγχουμε με μία οδοντογλυφίδα αν είναι έτοιμα.**
- 5. Κόβουμε σε μικρά κομμάτια την σοκολάτα και από πάνω ρίχνουμε την καυτή κρέμα γάλακτος.**
- 6. Αφήνουμε για 2-3 λεπτά και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν.**
- 7. Ενσωματώνουμε το baileys.**
- 8. Χτυπάμε την μαργαρίνη που είναι σε θερμοκρασία δωματίου με την άχνη να μαλακώσουν.**
- 9. Προσθέτουμε το τυρί κρέμα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.**
- 10. Ενσωματώνουμε το φυστικοβούτυρο και αρωματίζουμε με το μέλι και τις βανίλιες.**
- 11. Χρησιμοποιούμε το ένα παντεσπάνι σαν βάση και από πάνω κάνουμε μία στρώση από το μείγμα με το φυστικοβούτυρο.**

1.

Σκεπάζουμε με ένα παντεσπάνι και απλώνουμε την γκανάζ σοκολάτας.

13. Βάζουμε το τελευταίο παντεσπάνι και καλύπτουμε όλο το γλυκό με το μείγμα από φυστικοβούτυρο.
14. Αφήνουμε στο ψυγείο για 2 ώρες και στολίζουμε με ροζέτες από το μείγμα με φυστικοβούτυρο και νιφάδες σοκολάτας.

<https://foodaholics.gr/recipe/entyposiako-glyko-gia-ti-giortitou-agiou-dimitriou/>

[Λευκό προφιτερόλ με 5 υλικά \(video\), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!](#)

Συστατικά

• 650 ml γάλα

12.

- 100 γρ ζάχαρη
- 100 γρ λευκή σοκολάτα
- 40 γρ άνθος αραβοσίτου βανίλια
- Κρουασανάκια

<https://youtu.be/Zj0UbYFVDpE>

Οδηγίες

1. Αναμειγνύουμε το γάλα με την ζάχαρη και το άνθος αραβοσίτου βανίλια.
2. Τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι που να γίνουν κρέμα.
3. Όταν είναι έτοιμη την κατεβάζουμε από την φωτιά και ενσωματώνουμε την λευκή σοκολάτα.
4. Σε ένα μπολάκι βάζουμε μία μικρή ποσότητα από χλιαρή κρέμα και από πάνω τοποθετούμε κομμένα κρουασανάκια της επιλογής μας.
5. Καλύπτουμε με κρέμα και αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες πριν σερβίρουμε.

Cheesecake χωρίς ζάχαρη, από την Μαριφάνη Ξανθάκη!

Είναι από τα αγαπημένα μου «λευκά » γλυκά! Από τώρα θα γίνει και το δικό σας αγαπημένο, γιατί είναι σκέτος πειρασμός αλλά... χωρίς ζάχαρη δίχως να υστερεί καθόλου σε γεύση! Θα έλεγα ότι είναι ένα επιδόρπιο που μπορεί να «χορτάσει» ακόμη και τη λιγούρα! Επίσης θα μπορούσε να κάνει συντροφιά τα δύσκολα και υπογλυκαιμικά βράδια χωρίς όμως να μας φορτώσει με περιττές θερμίδες! Φανταστικό γλυκό, χωρίς ίχνος ζάχαρης! Ευπαρουσίαστο και πολύ πρακτικό στο σερβίρισμα! Προκαλώ να δοκιμάσετε τη μέθοδο αυτή! Είμαι σίγουρη ότι η συνταγή αυτή θα καθιερωθεί!

Το τσέρκι που χρησιμοποίησα είναι στρογγυλό 18 εκ. διαμέτρου.

Τα υλικά μας:

Για τη βάση

- 125 γρ. μαργαρίνη
- 250 γρ. μπισκότα τύπου digestive ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
- 1 κουτ.γλ. κανέλα σε σκόνη

Για την κρέμα

- 300 γρ. φρέσκο τυρί κρέμα
- 250 γρ. γιαούρτι στραγγιστό 2% λιπαρά
- 1 κουτ.σ. γεμάτη, μέλι
- 10 γρ. ζελατίνη σε σκόνη
- 1 βανιλίνη
- Ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι

Για το γαρνίρισμα

- μαρμελάδα κεράσι χωρίς ζάχαρη (εγώ χρησιμοποίησα γλυκό κουταλιού βύσσινο χωρίς προσθήκη ζάχαρης που αγόρασα από ένα συνοικιακό κατάστημα, η επιλογή γαρνιτούρας εξαρτάται από τα γούστα του καθένα λαμβάνοντας όμως υπόψιν ότι δεν θα πρέπει να περιέχει ζάχαρη)



•

Εκτέλεση:

- Αλέθουμε στο μπλέντερ τα μπισκότα να μοιάζουν με άμμο. Σε κατσαρολάκι λιώνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία τη μαργαρίνη. Αδειάζουμε σε μπολ τα μπισκότα, την κανέλα και τα ανακατεύουμε με τη λιωμένη μαργαρίνη να βραχούν καλά. Σε πιατέλα βάζουμε το τσέρκι ή αποστώμενη φόρμα 18 εκ. (για πιο φουσκωτό γλυκό ή 22 εκ. για πιο χαμηλό) και στρώνουμε τη βάση μπισκότου με την ανάποδη πλευρά ενός κουταλιού σε ομοιόμορφο πάχος. Βάζουμε την πιατέλα στην κατάψυξη μέχρι να τη χρειαστούμε.
- Χτυπάμε με το μίξερ το τυρί κρέμα να αφρατέψει κι έπειτα προσθέτουμε το γιαούρτι, το μέλι και τη βανιλίνη να γίνουν απαλή κρέμα. Παράλληλα διαλύουμε σε ένα μικρό μπολάκι τη σκόνη ζελατίνης με 5 κουτ.σ. κρύο νερό κι αφήνουμε στην άκρη να φουσκώσει. Παίρνουμε τη συμπαγή -πλέον- ζελατίνη και τη μεταφέρουμε σε μπρίκι. Τη θερμαίνουμε σε χαμηλή φωτιά για 1-2 λεπτά ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να ρευστοποιηθεί. Ρίχνουμε σιγά σιγά τη ρευστή ζελατίνη μέσα στην κρέμα ανακατεύοντας καλά με το μίξερ. Τέλος προσθέτουμε και το ξύσμα λεμονιού.
- Βγάζουμε τη βάση από την κατάψυξη και στρώνουμε ομοιόμορφα την κρέμα πάνω από τη βάση. Χτυπάμε την πιατέλα 2-3 φορές στον πάγκο για να σπάσουν τυχόν φουσκάλες στο εσωτερικό και βάζουμε το γλυκό να σταθεί στο ψυγείο για 3 ώρες. Μετά από αυτό το διάστημα γαρνίρουμε με τη μαρμελάδα της αρεσκείας μας

αφού πρώτα τη χτυπήσουμε με πιρούνι για να μαλακώσει. Συνεχίζουμε το πάγωμα για 1 ώρα, ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε!

*Για καλύτερα αποτελέσματα γαρνίρουμε κάθε κομμάτι τη στιγμή που θα το προσφέρουμε!

Καλή σας απόλαυση

Σας φιλώ :*

Μαριφάνη

<https://lixoudiesmarifanis.blogspot.com/2019/10/cheesecake.html?m=1&fb>