

Cheesecake Λεμόνι, από τον Γιώργο Τσούλη και το giorgostsouli.com!

ΜΕΡΙΔΕΣ: 8-10

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 20Λ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ : 4Ω

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ: 1/5

ΥΛΙΚΑ

Υλικά για το cheesecake:

300γρ. μπισκότα τύπου digestive, θρυμματισμένα

150γρ. βούτυρο, λιωμένο

750γρ. τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου

150γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

3κ.σ. ξύσμα λεμονιού

3 αυγά, σε θερμοκρασία δωματίου

Υλικά για την κρέμα λεμονιού:

3κ.σ. ξύσμα λεμονιού

90ml. χυμό λεμόνι

150γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

60γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

3 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ

ανα μερίδα

Θερμίδες 718 36%

Λίπος 54g 77%

Κορεσμένα 33g 165%

Πρωτεΐνες 11.5g 23%

Υδατάνθ. 39.5g 15%

Σάκχαρα 32.4g 36%

Αλάτι 0.4g 6.67%

Ινες 1g 4%

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1 Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς στον αέρα.

2 Βουτυρώνουμε μια στρογγυλή φόρμα για κέικ με αποσπώμενη βάση, διαμέτρου 20εκ.

3 Σε ένα μπολ ρίχνουμε τα θρυμματισμένα μπισκότα και το βούτυρο και τα ανακατεύουμε με ένα κουτάλι ώστε το μείγμα να μοιάζει με βρεγμένη άμμο.

4 Απλώνουμε το μείγμα στη βάση της φόρμας και στα τοιχώματά μέχρι πάνω, πιέζοντας με τα χέρια μας. Στη συνέχεια βάζουμε τη φόρμα στο ψυγείο και την αφήνουμε για 30 λεπτά για να δέσει η βάση.

5 Στον κάδο του μίξερ ρίχνουμε, το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη, το ξύσμα λεμονιού και τα χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψουν.

6 Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά χωρίς να σταματήσουμε το χτύπημα και περιμένουμε να απορροφηθεί το πρώτο πριν ρίξουμε το επόμενο.

7 Βγάζουμε τη φόρμα από το ψυγείο αδειάζουμε μέσα το μείγμα του τυριού.

8 Ψήνουμε για 40-45 λεπτά και μόλις ψηθεί το cheesecake, κλείνουμε το φούρνο αφήνουμε την πόρτα ανοιχτή και χωρίς να βγάλουμε το γλυκό μέσα από αυτόν, το αφήνουμε για 1 -2 ώρες μέχρι να κρυώσει τελείως ο φούρνος.

9 Στη συνέχεια μεταφέρουμε το cheesecake στο ψυγείο για 2 ώρες.

10 Εκτέλεση για την κρέμα λεμονιού: Σε ένα μικρό κατσαρολάκι ρίχνουμε, το ξύσμα λεμονιού, το χυμό λεμονιού, τη ζάχαρη, τα αυγά και μαγειρεύουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα χειρός για 5-10 λεπτά μέχρι να πήξει η κρέμα. Μόλις πήξει η κρέμα, αποσύρουμε το κατσαρολάκι από τη φωτιά, ρίχνουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.

11 Αδειάζουμε την κρέμα σε ένα μπολ, την καλύπτουμε με μια μεμβράνη η οποία ακουμπάει επάνω της και την αφήνουμε να κρυώσει καλά.

12 Ξεφορμάρουμε το cheesecake, αδειάζουμε ομοιόμορφα την κρέμα στην επιφάνειά του, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

#tsoulotip: Το τυρί κρέμα και τα αυγά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου, αλλιώς το μείγμα θα κόψει.

<https://www.giorgostsoulis.com/glika/item/238-cheesecake-lemon>
[i](#)