

# Cheesecake με κράμπλ σε ποτήρι, από τον Παναγιώτη Θεοδωρίτση και τις «Συνταγές Πάνος»!

Ένα υπέροχο δροσερό και απολαυστικό γλύκισμα. Κρέμα τυρί με ένα απαλό τόνο από άρωμα νες καφέ, φρέσκες φράουλες, και τραγανό κράμπλ αμυγδάλου. Απολαύστε το!

Υλικά για 6 ποτήρια των 200 γρμ. ή 4 των 300 γρμ.:

## **Κρέμα cheesecake:**

350 γρμ κρέμα τυρί (τύπου philadelphia)

7 γρμ. φύλλο ζελατίνας

400 γρ. κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε αρκετά παχύρρευστη μορφή

130 γρ. ζάχαρη άχνη

1/2 κουτ. γλ. σκόνη νες καφέ

50 γρμ. κρέμα γάλακτος

## **Κράμπλ αμύγδαλου:**

60 γρμ. αλεύρι

60 γρμ. ζάχαρη μαύρη

50 γρμ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

60 γρμ. αμυγδαλόσκονη

ελάχιστο αλάτι

## **Για γαρνίρισμα:**

100 γραμμάρια μαρμελάδα ή

10-12 φρέσκες φράουλες με 3 κουτ. σ. ζάχαρη

2 κουτ. σ. μαρμελάδα φράουλα



## **Εκτέλεση:**

### **Κράμπλ :**

Ανακατεύουμε το αλεύρι, την αμυγδαλόσκονη, το αλάτι, και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το βούτυρο κομματάκια, και ανακατεύουμε με το χέρι να γίνει μία σφιχτή ζύμη.

Την τυλίγουμε σαλάμι με μεμβράνη, και την βάζουμε στην κατάψυξη για 2-3 ώρες.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160° C.

Τρίβουμε στο χοντρό του τρίφτη την παγωμένη ζύμη, πάνω σε μια σιλικόνη ψησίματος, ή λαδόκολλα, και το ψήνουμε για 10 λεπτά στο φούρνο, ή μέχρι να πάρει ένα ωραίο ξανθό χρώμα. Αφού κρυώσει καλά, το τρίβουμε με τις παλάμες μας, να γίνει σαν χοντρά ψίχουλα. (Αν δεν βρούμε αμυγδαλόσκονη, τρίβουμε στο μπλέντερ ασπρισμένα αμύγδαλα, μαζί με την ζάχαρη της συνταγής)

### **Κρέμα cheesecake:**

Μαλακώνουμε την ζελατίνα σε κρύο νερό. Ζεσταίνουμε καλά τα 50 γρμ. κρέμα γάλακτος και διαλύουμε τον νεσ καφέ. Ρίχνουμε και την ζελατίνη, και την διαλύουμε καλά.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε αρκετά παχύρρευστη μορφή.

Χτυπάμε με το μίξερ τη ζάχαρη άχνη με το τυρί κρέμα καλά, και προσθέτουμε το μίγμα ζελατίνη καφέ, ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέτουμε λίγη-λίγη την παχύρρευστη κρέμα γάλακτος, ανακατεύοντας με μία σπάτουλα. Βάζουμε την κρέμα στο ψυγείο.

### **Γαρνίρισμα:**

Κόβουμε τις φράουλες στη μέση, τις βάζουμε σε κατσαρολάκι μαζί με την ζάχαρη, και τις βράζουμε για 10 λεπτά περίπου, να μαλακώσουν καλά. Αφαιρούμε από τη φωτιά, τις αδειάζουμε σε σουρωτήρι και τις αφήνουμε να στραγγίξουν καλά, και να κρυώσουν.

Κατόπιν τις αδειάζουμε σε ένα μπολ, και ανακατεύουμε μαζί με την μαρμελάδα.

### **Ολοκλήρωση:**

Βάζουμε την κρέμα σε σακούλα του κορνέ με φαρδιά μύτη.

Σε κάθε ποτήρι βάζουμε μία-δύο φράουλες, στον πυθμένα. Τοποθετούμε τα ποτήρια αρκετά κυρτά, σχεδόν οριζόντια, και ρίχνουμε δύο καλές κουταλιές κράμπλ στρώνοντας το κάπως

φαρδιά, από το χείλος του ποτηριού, έως τον πυθμένα που είναι οι φράουλες. Γεμίζουμε με κρέμα το κάθε ποτήρι, (με τη σακούλα του κορνέ) αφήνοντας ένα μικρό κενό αντίθετα από το κράμπλ. Σηκώνουμε προσεχτικά όρθια τα ποτήρια, και στο κενό που αφήσαμε, διαμοιράζουμε, και ρίχνουμε με ένα κουταλάκι τις υπόλοιπες φράουλες.

Τέλος πασπαλίζουμε με λίγο κράμπλ επάνω στην κρέμα. Τοποθετούμε τα ποτήρια στο ψυγείο για 2-3 ώρες να παγώσουν καλά.

Tips:

Με τις φράουλες γίνετε πολύ καλύτερο από σκέτη μαρμελάδα.

Την κρέμα μπορούμε να την αρωματίσουμε εκτός από νες καφέ, με κανέλα, ή γαρύφαλλο, ή βανίλια, κ.λ.π..

Επίσης μπορούμε να αρωματίσουμε και το κράμπλ με ελάχιστη κανέλα, ή γαρίφαλο, ή μοσχοκάρυδο, κ.λ.π..

Προτιμήστε ποτήρια με σχετικά στενό πυθμένα, και φαρδιά επάνω. Τα ποτήρια με φαρδύ πυθμένα δεν προτείνονται.

<http://sintagespanos-zaxaroplastiki.blogspot.gr/2013/07/cheese-cake.html>