

Cheesecake - τσιζκέικ γιαούρτι με βύσσινο

Cheesecake με ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, με λαχταριστή σάλτσα βύσσινο, ελαφρύ και πεντανόστιμο. Φτιάξτε αυτό το υπέροχο τσιζκέικ, ένα γλυκό που μπορείτε να απολαύσετε χωρίς τύψεις!

Τι θα χρειαστείτε

300 γρ. μπισκότα τύπου digestive

80 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

750 γρ. γιαούρτι στραγγιστό (ή 300 γρ. τυρί κρέμα και 450 γρ. γιαούρτι)

3-4 κ.σ. ζάχαρη άχνη

1 φάκελο ζελατίνη σε σκόνη ή 6 φύλλα (10 γρ.)

1 κονσέρβα βύσσινο ή κομπόστα ή όποια σάλτσα φρούτου σας αρέσει

2 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική

1 κ.γλ. κορν φλάουρ

Cheesecake - τσιζκέικ γιαούρτι με βύσσινο

Εκτέλεση συνταγής

Λιώνουμε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη και ανακατεύουμε με τα μπισκότα. Στρώνουμε το μίγμα σε μια στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενο πάτο, διαμέτρου 20 εκατοστών. Πατάμε καλά το μίγμα.

Το ψήνουμε 5-10 λεπτά στους 180 βαθμούς στο φούρνο στο αέρα, να φύγει η πολλή υγρασία και να γίνει πιο τραγανό.

Με το μίξερ χτυπάμε το γιαούρτι (ή το γιαούρτι και το τυρί κρέμα) με τη ζάχαρη άχνη.

Διαλύουμε πολύ καλά τη ζελατίνη σε 100 ml χλιαρό νερό. Την προσθέτουμε σταδιακά στο μίγμα του γιαουρτιού χτυπώντας με το σύρμα σε μέτρια ταχύτητα.

Αδειάζουμε το μίγμα στη φόρμα πάνω στη βάση του μπισκότου και ισιώνουμε με μια σπάτουλα ή ένα κουτάλι. Βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο για τουλάχιστον 4-5 ώρες.

Για τη σάλτσα βύσσινο: Αδειάζουμε το περιεχόμενο της κονσέρβας σε ένα τηγάνι ή κατσαρόλα και προσθέτουμε 1-2 κουταλιές ζάχαρη. Αφήνουμε να βράσει λίγο. Παίρνουμε λίγο από το ζουμί και διαλύουμε 1 κουταλιά κορν φλάουρ σε αυτό. Το προσθέτουμε στη σάλτσα και την αφήνουμε να δέσει. Θέλουμε μια ωραία ρευστή υφή, μην την αφήσετε να σφίξει πολύ. Αφήνουμε τη σάλτσα να κρυώσει καλά.

Βγάζουμε το cheesecake από το ψυγείο και το ξεφορμάρουμε. Το τοποθετούμε σε πιατέλα και το περιχύνουμε με τη σάλτσα βύσσινο.

Κόβουμε σε κομμάτια και απολαμβάνουμε! Καλή επιτυχία!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [εύκολα cupcakes με βουτυρόκρεμα](#)

Cheesecake - τσιζκέικ γιαούρτι με βύσσινο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Λιώνουμε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη και ανακατεύουμε με τα μπισκότα.
- 2 Στρώνουμε το μίγμα σε μια στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενο πάτο, διαμέτρου 20 εκατοστών. Το πατάμε καλά.-
- 3 Το ψήνουμε 5-10 λεπτά στους 180 βαθμούς στο φούρνο στο αέρα, να φύγει η πολλή υγρασία και να γίνει πιο τραγανό.
- 4 Με το μίξερ χτυπάμε το γιαούρτι με τη ζάχαρη άχνη.
- 5 Διαλύουμε τη ζελατίνη σε 100 ml χλιαρό νερό. Την προσθέτουμε σταδιακά στο μίγμα του γιαουρτιού χτυπώντας με το σύρμα σε μέτρια ταχύτητα.
- 6 Αδειάζουμε το μίγμα στη φόρμα πάνω στο μπισκότο και ισιώνουμε με μια σπάτουλα ή ένα κουτάλι. Βάζουμε το μίγμα στο ψυγείο για τουλάχιστον 4-5 ώρες.

- 7 Για τη σάλτσα βύσσινο: Αδειάζουμε το περιεχόμενο της κονσέρβας σε ένα τηγάνι ή κατσαρόλα και προσθέτουμε 1-2 κουταλιές ζάχαρη.-Αφήνουμε να βράσει λίγο.
- 8 Παίρνουμε λίγο από το ζουμί και διαλύουμε 1 κουταλιά κορν φλάουρ σε αυτό. Το προσθέτουμε στη σάλτσα και την αφήνουμε να δέσει. Θέλουμε μια ωραία ρευστή υφή, μην την αφήσετε να σφίξει πολύ. Αφήνουμε τη σάλτσα να κρυώσει καλά.
- 9 Βγάζουμε το cheesecake από το ψυγείο και το ξεφορμάρουμε. Το τοποθετούμε σε πιατέλα και το περιχύνουμε με τη σάλτσα βύσσινο.
- 10 Κόβουμε σε κομμάτια-και απολαμβάνουμε! Καλή επιτυχία!