

## Τσιζκέικ με βάση μελομακάρονο και κουραμπιέ που μας περίσσεψε

Εύκολος τρόπος να αξιοποιήσουμε τα μελομακάρονα και τους κουραμπιέδες που μας περίσσεψαν φτιάχνοντας ένα ελαφρύ τσιζκέικ. Το γαρνίρουμε με τη μαρμελάδα ή το γλυκό του κουταλιού της επιλογής μας. Μπορούμε να το μοιράσουμε σε ποτηράκια, βγάζοντας ατομικά γλυκάκια για τον καθένα ξεχωριστά!

### Τι θα χρειαστείτε

6 μελομακάρονα

2-3 κουραμπιέδες

400 γρ. τυρί κρέμα

250 γρ. φυτική κρέμα γάλακτος (την σφικτή που είναι στο μεταλλικό κουτάκι)

4 κ.γλ. ζάχαρη άχνη

Μαρμελάδα ή γλυκό του κουταλιού της αρεσκείας μας

# Τσιζκέικ με βάση μελομακάρονο και κουραμπιέ που μας περίσσεψε

## Εκτέλεση συνταγής

Τινάζουμε τη ζάχαρη άχνη από τους κουραμπιέδες και τους θρυμματίζουμε μαζί με τα μελομακάρονα. Αν έχουν μεγάλα κομμάτια ξηρών καρπών (αμύγδαλο, καρύδι) τα σπάμε λίγο με ένα κουτάλι ή με τα χέρια μας.

Χτυπάμε την φυτική κρέμα σύμφωνα με τις οδηγίες συσκευασίας για 5 λεπτά με τη ζάχαρη άχνη. Στη συνέχεια προσθέτουμε το τυρί κρέμα και ανακατεύουμε λίγο ακόμα να ομογενοποιηθεί.

Μοιράζουμε το τρίμμα των γλυκών σε ατομικά μπολάκια (ή σε φόρμα με αποσπώμενη βάση) και πατάμε καλά με την ανάποδη ενός κουταλιού ή με τα χέρια μας να συμπιεστεί το μπισκότο σαν βάση.

Απλώνουμε ανάλογη ποσότητα σε κάθε μπολάκι (2-3 κ.σ.) ή στρώνουμε την κρέμα στο τσέρκι.

Τοποθετούμε στο ψυγείο, τουλάχιστον 2 ώρες, ιδανικά από το προηγούμενο βράδυ.

Σερβίρουμε με τη μαρμελάδα ή το γλυκό κουταλιού της αρεσκείας μας.

Εγώ σέρβιρα σε ατομικά μπολάκια και χρησιμοποίησα γλυκό του κουταλιού βύσσινο, γλυκό κυδώνι και μαρμελάδα φράουλα.

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [τσιζκέικ γιαούρτι με βύσσινο](#)

# Τσιζκέικ με βάση μελομακάρονο και κουραμπιέ που μας περίσσεψε

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Τινάζουμε τη ζάχαρη άχνη από τους κουραμπιέδες και τους θρυμματίζουμε μαζί με τα μελομακάρονα. Αν έχουν μεγάλα κομμάτια ξηρών καρπών (αμύγδαλο, καρύδι) τα σπάμε λίγο με ένα κουτάλι ή με τα χέρια μας.
- 2 Χτυπάμε την φυτική κρέμα σύμφωνα με τις οδηγίες συσκευασίας για 5 λεπτά με τη ζάχαρη άχνη.
- 3 Στη συνέχεια προσθέτουμε το τυρί κρέμα και ανακατεύουμε λίγο ακόμα να ομογενοποιηθεί.
- 4 Μοιράζουμε το τρίμμα των γλυκών σε ατομικά μπολάκια (ή σε φόρμα με αποσπώμενη βάση) και πατάμε καλά με την ανάποδη ενός κουταλιού ή με τα χέρια μας να συμπιεστεί το μπισκότο σαν βάση.
- 5 Απλώνουμε ανάλογη ποσότητα σε κάθε μπολάκι (2-3 κ.σ.) ή στρώνουμε την κρέμα στο τσέρκι.
- 6 Τοποθετούμε στο ψυγείο, τουλάχιστον 2 ώρες, ιδανικά από το προηγούμενο βράδυ.
- 7 Σερβίρουμε με τη μαρμελάδα ή το γλυκό κουταλιού της αρεσκείας μας. Εγώ σέρβιρα σε ατομικά μπολάκια και χρησιμοποίησα γλυκό του κουταλιού βύσσινο, γλυκό κυδώνι και μαρμελάδα φράουλα. Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [τσιζκέικ γιαούρτι με βύσσινο](#)