

## **CHEESECAKE ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ**



### **ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ**

5 μπισκότα τύπου digestive

3 κ.σ. βούτυρο

### **ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΚΡΕΜΑ**

400 γρ. ανθότυρο

3 κ.σ. ζάχαρη μαύρη

4 κ.σ. μέλι

200 γρ. γιαούρτι 2%

χυμός και ξύσμα από Lime

1 βανίλια

3 φύλλα ζελατίνης

300 gr φράουλες

## **ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

Τρίβουμε τα μπισκότα σε μορφή σκόνης. Αφού λιώσουμε το βούτυρο το ανακατεύουμε με τα τριμμένα μπισκότα.

Βάζουμε το μείγμα σε ένα δακτύλιο για cheesecake ή σε μια φόρμα και το πατάμε με τα δάχτυλα μας ή με ένα κουτάλι ώστε να γίνει μια στρώση.

Βάζουμε τη ζελατίνη σε ζεστό νερό για να λιώσουν.

Αναμειγνύουμε το ανθότυρο, το γιαούρτι, το μέλι, τη ζάχαρη, τη βανίλια, το ξύσμα και το χυμό του lime. Προσθέτουμε τις λιωμένες ζελατίνες ανακατεύοντας πολύ καλά.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το μείγμα πάνω από τη στρώση του μπισκότου. Το βάζουμε για λίγο στο ψυγείο να κρυώσει. Μετά γαρνίρουμε από πάνω με τις κομμένες φράουλες. Πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη!