ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 35 ΛΕΠΤΑ
ΧΡΟΝΟΣ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ: 12 ΩΡΕΣ
ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ: 2/5
ΜΕΡΙΔΕΣ: 12

Για την κρέμα:
2 συσκευασίες Philadelphia
200gr/1 τεμ ζαχαρούχο γάλα
Χυμό από 1 μικρό λεμόνι

Για την βάση:
2 πακέτα μπισκότα digestive ή πτι-μπερ
Γάλα

1. Θρυμματίζεις τα μπισκότα στο multi και έπειτα τα τοποθετείς σε ένα ταψάκι, προσθέτεις γάλα με το μάτι ώστε να δημιουργηθεί μια σταθερή βάση (προσοχή μην βάλεις πολύ γάλα και πανιάσουν)
2. Ανακατεύεις σε ένα μπολ με το μίξερ το philadelphia με το ζαχαρούχο και το χυμό λεμονιού, μέχρι να ομογενοποιηθούν
3. Τοποθετείς την κρέμα στη βάση και βάζεις το ταψί στο ψυγείο για περίπου 12-24 ώρες ώστε να σταθεροποιηθεί
4. Πριν σερβίρεις αφαιρείς από το ψυγείο και προσθέτεις από πάνω γλυκό βύσσινο ή μαρμελάδα και λίγο τριμμένο μπισκότο (προαιρετικά)

# CHEESECAKE

KEEP
EAT
HEALTHY