

Cheesecake κεράσι "Παρασκευής"

Συντάκτης: Παρασκευή

Συνταγή γλυκού: **Cheesecake κεράσι**

ΥΛΙΚΑ

1 ½ πακέτο μπισκότα «Παπαδοπούλου» Μιράντα,
1 βιτάμ,
1 κρέμα γάλακτος φυτική,
1 κουτί ζαχαρούχο γάλα,
2 κουτιά «Φιλαδέλφια» τυρί (250 X 2) gr,
1 μαρμελάδα «Spin Span» κεράσι και
1 Fruit ζελέ κεράσι «Γιώτης».

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σένα ryrex στρώνουμε τα μπισκότα πολύ καλά τριμμένα. Περιχύνουμε τα μπισκότα με το λιωμένο βιτάμ και τα πατάμε με ένα πιρούνι.

Χτυπάμε το γάλα με την κρέμα γάλακτος και το τυρί «Φιλαδέλφια». Το μίγμα αυτό το ρίχνουμε στα μπισκότα και βάζουμε το ryrex στο ψυγείο για ένα τέταρτο.

Φτιάχνουμε το ζελέ (όπως αναγράφεται στη συνταγή του κουτιού), ρίχνουμε και τη μαρμελάδα και το βάζουμε στο ψυγείο μόνο του να παγώσει καλά (στη συντήρηση). Τέλος το μίγμα (ζελέ και μαρμελάδας) το αλείφουμε επάνω στο άλλο μίγμα και μετά το ξαναβάζουμε στο ψυγείο.