

Τάξη: Α'	Τμήμα:	Ομάδα:
Όνοματεπώνυμο Μαθητή:		
Ημερομηνία:		

Μετά την πληκτρολόγηση του κειμένου, να μορφοποιήσετε τις λίστες κατάλληλα.

- Δοκιμάστε συνδυασμούς με τις δικές σας κουκίδες ανά επίπεδο.
- Δοκιμάστε συνδυασμούς διαφορετικών αριθμήσεων ανά επίπεδο.
- Δοκιμάστε να ξεκινήσετε τη δεύτερη υπολίστα (3. Για την κρέμα) από το **d**.
- Δοκιμάστε να ξεκινήσετε την πρώτη υπολίστα (2. Τα μπισκότα) από το **X**.

Υλικά

- ✚ Για το μπισκότο:
 - ✓ 250 γραμμ. μπισκότα digestive ολικής αλέσεως
 - ✓ 80 γραμμ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- Για την κρέμα:
 - 400 γραμμ. κρέμα γάλακτος
 - 8 κ.σ. ζάχαρη άχνη
 - 500 γραμμ. κριμ τσιζ σε θερμοκρασία δωματίου
 - ξύσμα λεμονιού
 - 1 φλ. τσαγιού φράουλες πολτοποιημένες
 - 2 φλ. τσαγιού μαρμελάδα φράουλα

Εκτέλεση

1. Αλέθουμε στο μίξερ τα μπισκότα σε σκόνη. Τα βάζουμε σε μπολ και προσθέτουμε το βούτυρο σε κομματάκια.
2. Τα μπισκότα:
 - a. Με τα δάχτυλα το ψιχουλιάζουμε.
 - b. Όταν το μπισκότο γίνει σαν βρεγμένη άμμος, το στρώνουμε σε φόρμα δαχτυλίδι 23 εκ. και πατάμε την επιφάνεια με κουτάλι για να ισιώσει.
 - c. Ψήνουμε το μπισκότο σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C στον αέρα, στη μεσαία σχάρα για 10'. Έπειτα, το αφήνουμε να κρυώσει.
3. Για την κρέμα:
 - i. Χτυπάμε με μίξερ χειρός την κρέμα γάλακτος με την άχνη σε παχύρρευστη μορφή, μέχρι να σχηματιστούν απαλές κορυφές.
 - ii. Προσθέτουμε το κριμ τσιζ, το ξύσμα και τις πολτοποιημένες φράουλες.
 - iii. Ανακατεύουμε με σύρμα ή με το μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα, να ομογενοποιηθεί η κρέμα
4. Αδειάζουμε την κρέμα επάνω στο κρύο μπισκότο και παγώνουμε το τσιζ κέικ για 2 ώρες, μέχρι να σταθεροποιηθεί.
5. Απλώνουμε τη μαρμελάδα φράουλα επάνω στην κρέμα, ξεφορμάρουμε το γλυκό και κόβουμε σε κομμάτια.