

Τσιζκέικ με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» και γλυκό βύσσινο



“Μια γλυκιά περιπέτεια”
Βασίλης Καλλιόης

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Αναμονή: 2 ώρες

Υλικά για 6-8 άτομα:

- 1 πακέτο μπισκότα digestive
- 1 ½ κ.σ. βούτυρο
- 1 πρέζα κανέλα
- 600 γρ. Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
- 500 ml κρέμα γάλακτος
- 3 κ.σ. άχνη
- 1 βαζάκι γλυκό του κουταλιού βύσσινο

Εκτέλεση:

1. Αλέθουμε τα μπισκότα στο μούλτι και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Λιώνουμε το βούτυρο και το ανακατεύουμε με τα μπισκότα και την κανέλα.
2. Απλώνουμε το μίγμα σε μία στρόγγυλη φόρμα που ανοίγει από το πλάι και πιέζουμε καλά με τα χέρια μας. Βάζουμε τη φόρμα στο ψυγείο.
3. Χτυπάμε στο μίξερ την κρέμα γάλακτος και την άχνη μέχρι να γίνει σαντιγί. Προσθέτουμε το Κατίκι και ανακατεύουμε απαλά με μία σπάτουλα.
4. Απλώνουμε την κρέμα πάνω από τη βάση του μπισκότου και το αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξει για 2 ώρες. Λίγο πριν το σερβίρισμα περιχύνουμε το τσιζκέικ με το γλυκό βύσσινο.