

CHEESE CAKE ANANΑΣ



- 175 γραμ. τρίμματα μπισκότα
- 50 γραμ. βούτυρο
- 820 γραμ. φέτες Ανανά Del Monte σε χυμό
- 15 γραμ. ζελατίνη
- 250 γραμ. τυρί cottage
- 125 γραμ. cream cheese
- 50 γρα. Αχνη ζάχαρη
- 1 αυγό
- 150 γραμ. double cream

Ζεσταίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Λιώστε το βούτυρο και αναμίξτε τα τρίμματα μπισκότων. Βάλτε το μείγμα σε φόρμα για κέικ 20cm. Απλώστε το πιέζοντας ελαφρά και ψήστε το για 10 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει. Σε μικρό μπολ βάλτε 4 κουταλιές σούπας χυμό ανανά. Βρέξτε με τον χυμό τη ζελατίνη και αφήστε την να μαλακώσει. Μετά διαλύστε την σε μπολ που στέκεται μέσα σε νερό που σιγοβράζει. Στραγγίξτε τον ανανά και φυλάξτε 3 φέτες για γαρνιτούρα. Βάλτε τον υπόλοιπο σε blender μαζί με το τυρί cottage και κάντε το μείγμα. Σε μεγάλο μπολ χτυπήστε μαζί το cream cheese, τη ζάχαρη και τον κρόκο του αυγού. Προσθέστε το μείγμα ανανά και χτυπήστε τα λίγο ακόμη. Ανακατέψτε στη συνέχεια τη ζελατίνη και τοποθετήστε τη στο ψυγείο μέχρι να πήξει. Χτυπήστε την κρέμα μέχρι να αρχίσει να στέκεται και ανακατέψτε την ελαφρά μέσα στο μείγμα. Κάντε το ίδιο με το ασπράδι του αυγού. Μετά βάλτε το μείγμα μέσα στη φόρμα του κέικ και στο ψυγείο έως ότου να πήξει. Βγάλτε το κέικ από τη φόρμα και γαρνίρετε με τις φέτες ανανά.