thermomix

BANANA SPLIT CHEESECAKE

10 λεπτά 2 ώρες 20 λεπτά εύκολη 12 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. βούτυρο, σε κομμάτια, και λίγο επιπλέον για βουτύρωμα
300 γρ. μπισκότα digestive
50 γρ. καρύδια
170 γρ. ζάχαρη
300 γρ. τυρί κρέμα
1 πρέζα αλάτι
4 μπανάνες, κομμένες στη μέση κατά μήκος
250 γρ. ανανά κομπόστο, σε κομμάτια
500 γρ. κρέμα γάλακτος,τουλάχιστον 30% λιπαρά
200 γρ. κεράσι κομπόστο

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

πυρίμαχο σκεύος 22 x 32 εκ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βουτυρώστε το πυρίμαχο σκεύος (22 x 32 εκ.) με αρκετό βούτυρο και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο 150 γρ. μπισκότα και αλέστε **10 δευτ./ταχύτητα 10.**
3. Προσθέστε τα υπόλοιπα 150 γρ. μπισκότα και αλέστε **10 δευτ./ταχύτητα 10.**
4. Προσθέστε 85 γρ. βούτυρο και λιώστε **5 λεπτ./70°C/ταχύτητα 2**. Μεταφέρετε το μείγμα στο πυρίμαχο σκεύος που έχετε ετοιμάσει και πιέστε το μείγμα με ένα κουτάλι για να σχηματίσετε μια συμπαγή βάση. Βάλτε στο ψυγείο.
5. Βάλτε στον κάδο τα καρύδια και κόψτε **3 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
6. Βάλτε στον κάδο τη ζάχαρη και αλέστε **15 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10**.
7. Προσθέστε τα υπόλοιπα 115 γρ. βούτυρο, το τυρί κρέμα, το αλάτι και αναμείξτε **1 λεπτό/ταχύτητα 5.** Μεταφέρετε στο πυρίμαχο σκεύος και καλύψτε ομοιόμορφα με ένα κουτάλι τη βάση με τα μπισκότα. Απλώστε από πάνω τις μπανάνες και τον ανανά. Πλύνετε και στεγνώστε καλά τον κάδο.
8. **Τοποθετήστε το χτυπητήρι.** Προσθέστε στον κάδο την κρέμα γάλακτος και χτυπήστε στην **ταχύτητα 3**, χωρίς να ρυθμίσετε χρόνο, μέχρι να δέσει, αποφεύγοντας το υπερβολικό χτύπημα. **Αφαιρέστε το χτυπητήρι.** Γαρνίρετε με τη χτυπημένη φρέσκα κρέμα, τα αλεσμένα καρύδια και το κεράσι κομπόστο.
9. Μεταφέρετε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες προτού σερβίρετε.