

Cheesecake

Ingrediënten

- ✓ Voor de cheesecake
- ✓ 80 g kristalsuiker
- ✓ sap van 1 limoen
- ✓ 300 g platte kaas
- ✓ 220 g zure room
- ✓ 8 blaadjes gelatine, geweekt in lauw water
- ✓ 100 g aardbeienpuree
- ✓ 200 g room
- ✓ Voor de bodem
- ✓ 220 gram bastogne koekjes
- ✓ 75 gram roomboter in blokjes



Werkwijze

- ✓ Bekleed de bodem van de vormpjes met bakpapier en vet de zijkanten in met roomboter.
- ✓ Doe de roomboter in de mengbeker en laat smelten 1 min 90° snelheid 1
- ✓ Breek de koekjes en doe ze bij de gesmolten roomboter
- ✓ Hak koekkrumels met de gesmolten roomboter 7 sec/snelheid 5
- ✓ Schep in de vorm en druk goed aan met de achterkant van een lepel.
- ✓ Zet in de koelkast voor minimaal een kwartier
- ✓ Reinig de mengbeker
- ✓ Zet de vlinder op de messen, doe de room in de mengbeker mix 20sec/std 4
- ✓ Doe over in een kom, verwijder de vlinder
- ✓ Meng de kristalsuiker, limoensap, platte kaas en zure room tot een homogene massa. 20sec/std 5
- ✓ Knijp de geweekte gelatine uit, leg in een kommetje en laat gedurende 10 seconden smelten in de microgolfoven. Niet langer, want de gelatine verbrandt snel.
- ✓ Meng de gelatine vervolgens met de aardbeienpuree.
- ✓ Doe de aardbeien puree in de mengbeker en meng 30sec/linksdraaiend 3



- ✓ Doe over in een kom
- ✓ Spatel er tot slot de opgeklopte room onder.
- ✓ Verdeel het mengsel over je bodem
- ✓ Laat opstijven in de koelkast