

Recept Frambozen Cheesecake

Ingrediënten:

Voor de basis:

- 130g Bastogne koekjes
- 40g Boter
- 400g Philadelphia roomkaas
- 125ml Zure room
- 2tl Vanille extract
- 60g Poedersuiker

Voor de decoratie:

- 15 frambozen + extra voor de versiering
- 1 1/2 el Citroensap
- 3 el Suiker

Bereiding:

1. Bekleed een springvorm van 18cm met bakpapier.
2. Maal de koekjes fijn in een keukenmachine.
3. Smelt de boter en voeg de gemalen koekjes toe aan de boter, meng dit goed door elkaar.
4. Verspreid het koekjesmengsel over de bodem en druk dit goed aan met een lepel.
5. Zet de bodem in de koelkast, ondertussen maak je de vulling.
6. Mix de roomkaas, zure room, vanille aroma en poedersuiker met een mixer tot een egaal mengsel.
7. Verdeel het mengsel over de bodem en strijk de bovenkant plat.
8. Zet de taart nu voor minimaal 2 uur in de koelkast.
9. Maak de frambozensaus door een steelpannetje te verhitten met de 15 frambozen, het citroensap en de suiker. Verhit dit tot er een soort van sausje ontstaat. Laat de saus afkoelen.
10. Nadat de taart mooi opgesteven is kun je beginnen met decoreren, verdeel de overgebleven frambozen en de frambozensaus over de cheesecake.

Eet smakelijk!

