



Desserten

Cheesecake met krieken

Voor 8 personen.

Ingrediënten

Voor de bodem

200 gram koekjes (verkruid)

100 gram boter (gesmolten)

2 eetlepels suiker

Voor de vulling

450 gram platte kaas (op kamertemperatuur)

150 gram suiker

1 1/2 eetlepels bloem

2 eieren

100 gram zure room

1 banaan (rijpe, geprakt)

Voor de topping:

800 gram krieken (op sap)

100 gram suiker

5 eetlepels bessenjenever

1 1/2 eetlepels maizena

Bereidingswijze

Bedek de bodem van een springvorm met bakpapier. Meng de gesmolten boter, de suiker en de koekjeskruiden goed onder elkaar. Druk dit aan op de bodem van de vorm. In de koelkast plaatsen. Mix de bloem en de suiker onder de platte kaas.

Mix er vervolgens één voor één de eieren en daarna de zure room en de banaan onder. Schep dit mengsel in de vorm. Goed glad strijken. Verpak de vorm zorgvuldig in aluminiumfolie en plaats hem in een schaal met warm water. Zet die 45 minuten in een voorverwarmde oven van 175°.

Laat de taart een uur afkoelen in de oven en plaats ze dan in de koelkast. Doe ondertussen de krieken, de suiker, de jenever en de maïzena in een pannetje en breng dit aan de kook. Ongeveer 2 minuten laten indikken en daarna af laten koelen. Verdeel de krieken tot slot over de taart.

