



Desserten

Cheesecake met aardbeien

Voor 6 personen.

Ingrediënten

200 gram koekjes (volkoren)
60 gram boter
250 gram aardbeien (gewassen + extra om te garneren)
1/2 limoen (het sap)
300 gram roomkaas
250 gram Griekse yoghurt
100 gram witte suiker
1 zakje vanillesuiker
4 gelatineblaadjes
muntblaadjes
slagroom (opgeklopt (optioneel))

Bereidingswijze

Bekleed een springvorm met bakpapier. Mix de koekjes fijn. Smelt de boter in de magnetron en meng door de kruimels. Schep in de springvorm en verdeel met de bolle kant van een lepel egaal over de bodem. Zet in de koelkast.

Mix de aardbeien met het limoensap fijn. Doe de roomkaas, yoghurt, suiker, de vanillesuiker en de gemixte aardbeien in een kom. Meng tot een glad mengsel. Laat de gelatineblaadjes zacht worden in koud water. Knijp ze goed uit en los ze op in een beetje kokend water. Roer door het kaasmengsel.

Stort het mengsel op de koekjesbodem. Zet de taart minstens 2 uur in de koelkast. Garneer met enkele aardbeien, muntblaadjes en serveer eventueel met een toefje slagroom.

