



Desserten

Frisse cheesecake met frambozen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram zandkoekjes
60 gram boter (gesmolten)
600 gram roomkaas (op kamertemperatuur)
2 eieren (op kamertemperatuur)
100 milliliters zure room (op kamertemperatuur)
1/2 theelepel zout
25 gram bloem
200 gram witte chocolade (gesmolten)
200 gram frambozen (verse)
boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175°C. Bekleed de bodem van een bakvorm van 20 centimeter doorsnede met bakpapier.

Mix de koekjes fijn en meng er de gesmolten boter onder. Verdeel het mengsel over de bodem van de vorm en druk dit met de bolle kant van een lepel stevig aan. Zet in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 150°C. Mix alle ingrediënten voor de cheesecake, behalve de witte chocolade, tot een gladde massa. Spatel als laatste de gesmolten witte chocolade door het mengsel. Vet de zijkant van de bakvorm in met boter en giet het mengsel erin. Zet 1 uur in de oven. Laat de cheesecake afkoelen en zet daarna 2 uur in de koelkast. Werk de taart net voor het serveren af met verse frambozen.

Keukenbenodigdheden

Oven
Taartvorm
Mixer

