



Desserten

Frisse gin-tonic cheesecake

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 citroenen (geraspte schil)
takje citroentijm (enkele)
1 limoen (geraspte schil)
citroenschijfje (enkele)
3 citroenen (het sap)
2 limoenen (sap)
80 gram boter (gesmolten)
250 gram zandkoekjes
500 gram mascarpone
180 gram fijne suiker
550 gram roomkaas
6 gelatineblaadjes
300 milliliter tonic
4 eetlepels gin

Bereidingswijze

Bekleed een springvorm van ongeveer 24 centimeter diameter met bakpapier. Doe de koekjes met de boter in een blender en mix fijn. Schep alles in de springvorm en verdeel over de bodem. Druk de kruimels goed aan met de achterkant van een lepel. Zet koel.

Roer de roomkaas met de mascarpone, 80 gram van de suiker, citroenrasp, limoenrasp, het sap van 2 citroenen en het sap van een 1 limoen los. Schep in de springvorm en zet in de koelkast.

Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water. Verwarm de tonic met de resterende citroen- en limoensap, de resterende suiker en gin op een zacht vuur. Roer tot de suiker is opgelost. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg ze al roerend bij het gin-tonicmengsel. Laat wat afkoelen.

Giet het mengsel over de cheesecake. Laat de taart minstens vier uur opstijven in de koelkast. Werk de cheesecake af met wat schijfjes citroen en limoen en citroentijm.

Tip:

Lekker met een extra citroenmarmelade-laagje.

Keukenbenodigdheden

Blender

