



Cheesecake

4 personen
25 minuten + 1 uur afkoelen
van de lemoncurd

Ingrediënten

100 gram bastogne koeken (of andere koeken)
35 gram gesmolten roomboter
150 gram roomkaas
70 gram zure room
100 gram slagroom
rasp van 1/2 citroen
1 eetl. honing

Voor de lemoncurd:
1 citroen
65 gram roomboter
1 ei
100 gram kristalsuiker

- * Maak als eerste de lemoncurd, zodat deze goed kan afkoelen. Rasp hiervoor de citroen en pers het sap uit.
- * Doe de rasp en het sap met de suiker en de roomboter in een steelpan en laat zachtjes smelten.
- * Verwarm tot de suiker volledig is opgelost, maar zorg ervoor dat het niet te warm wordt, waardoor de boter gaat verkleuren.
- * Neem van het vuur, roer er snel met een garde het ei door en meng zeer goed door.
- * Plaats terug op een laag pitje en blijf roeren tot het begint te binden (ongeveer 80 °C).
- * Neem van het vuur, schep in een schaal en dek direct af met plasticfolie.
- * Laat afkoelen in de koelkast.
- * Verkruiemel voor de bodem van de cheesecake de koekjes, meng met de gesmolten roomboter en roer goed door.
- * Verdeel over de bodem van 4 glaasjes en druk met de achterkant van een lepel goed vlak. Zet even in de koelkast.
- * Klop voor de cheesecake de slagroom goed lobbig.
- * Meng de roomkaas met de zure room en roer er de citroenrasp en een beetje honing doorheen.
- * Meng voorzichtig de slagroom erdoor, schep in een spuitzak en spuit de cheesecake in de glaasjes.
- * Verdeel er de afgekoelde lemoncurd over.

Smakelijk!