

# Frambozen cheesecake

Porties: 8 • Niveau: Makkelijk • Categorie: Taart

Frambozen cheesecake is een recept uit de categorie Taart.

---

## Ingrediënten

- **150 g** biscuitjes
- **50 gram** boter
- **600 gram** roomkaas
- **2 el** bloem
- **175 gram** fijne kristalsuiker
- **1 tl** vanille-extract
- **2** eieren
- **1** eidooier
- **125 gram** zure room
- **300 gram** frambozen
- **1 el** poedersuiker
- bakpapier

## Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 180 graden. Vermaal de biscuitjes in een keukenmachine tot fijne kruimels. Smelt de boter.
- 2 Meng de koekkruimels met de boter. Bekleed een springvorm (20cm) met bakpapier, doe het koekmengsel erin en druk stevig aan. Bak de bodem ca. 5 minuten in de oven. Haal de springvorm uit de oven, maar laat de oven aanstaan.
- 3 Roer de roomkaas in een grote kom los. Klop er na elkaar de bloem, de suiker, het vanille extract, de eieren, de eidooier en tot slot de zure room doorheen. Spatel er 150 g frambozen voorzichtig doorheen en schenk de roomkaasvulling in de springvorm. Bak ca. 40 minuten in de oven. De cheesecake moet stevig zijn aan de randen maar nog een beetje wiebelig in het midden. Laat in de vorm afkoelen. Laat de afgekoelde cheesecake minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
- 4 Houd een paar frambozen achter voor de garnering. Doe de overige frambozen in een steelpan met de poedersuiker en verhit tot er sap vrijkomt. Prak de frambozen met een vork en haal de saus door een fijne zeef. Serveer de cheesecake met de frambozensaus en de achter gehouden frambozen.

---

Toegevoegd door Matthieu