

lemon curd cheesecake

Porties: 8 • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Taart

lemon curd cheesecake is een recept uit de categorie Taart.

Ingrediënten

- **400 g** Graham-crackers (of digestives), in een keukenmachine vermalen tot kruimels
- **100 g** gesmolten boter
- **5 el** suiker
- **snufje** zout
- **600 g** roomkaas (bijvoorbeeld Philadelphia)
- **200 ml** room
- **225 g** suiker
- **1 el** vanillepasta
- **4** eieren
- **200 g** lemon curd
- **100 g** slagroom

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 160°C.
- 2 Meng de ingrediënten voor de korst in een kom.
- 3 Plaats bakpapier in een springvorm en vet in met boter. Verspreid de korst over de bodem en druk goed aan.
- 4 Gebruik een mixer om de roomkaas, room en suiker in 2 minuten tot een glad geheel te mengen. Voeg de vanillepasta en eieren toe, een voor een, en mix tot een glad geheel.
- 5 Giet de vulling in de vorm en plaats deze in het midden van de oven. Bak de taart 55 minuten in de oven.
- 6 Zet de oven uit en laat de taart 1 uur afkoelen met de deur open. Maak je geen zorgen als de taart nog wobbly is.
- 7 Haal de taart voorzichtig uit de oven en laat hem nóg 1 uur afkoelen. Zet afgedekt met vershoudfolie een nacht terug in de afgekoelde oven.
- 8 Verwijder de springvorm voorzichtig voor het serveren. Gebruik een spatel om de lemoncurd over de taart uit te smeren. Decoreer de bovenrand met slagroom en serveer direct.

Toegevoegd door Matthieu