

INGREDIËNTEN

Voor 8 personen
100 gr bastognekoek (8 stuks)
35 gr roomboter
300 gr volle citroenkwark (ik had die van Almhof)
100 gr luchtige roomkaas (ik had Mon Chou roomkaas zacht & luchtig)
2 eieren
1 vanillestokje
125 gr frambozen (kan uit diepvries)

CITROEN CHEESECAKE MET FRISSE FRAMBOZENSAUS

Bevat per punt: Kcal: 198 | Eiwit: 5,1 gr | Koolhydraten: 16,2 gr | Vet: 12,2 gr | Vezels: 0,8 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 175 graden.
• Doe de bastognekoeken in een keukenmachine en verkruimel ze tot ze helemaal fijn zijn. Heb je geen keukenmachine dan kun je de koeken ook in een (sterke) diepvrieszak doen en ze vervolgens met een pan of deegroller te lijf gaan :)
• Smelt de roomboter in een pan, zet het vuur uit en roer de bastogne erdoor.
• Neem een springvorm met een diameter van ongeveer 16 centimeter. Vet deze in en leg daarna (voor extra zekerheid) nog een bakpapiertje op de bodem.
• Schep het mengsel van boter en bastogne in de vorm en druk dit met de achterkant van een lepel stevig aan. Zo voorkom je dat de bodem zompig wordt.
• Meng in een grote kom de kwark met de roomkaas. Voeg vervolgens de eieren toe en roer deze erdoor.
• Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap met een mesje zoveel mogelijk van het merg eruit.
• Roer het mengsel nog één keer goed door en giet het in de springvorm. Als het goed is loopt het vanzelf mooi glad uit, anders kun je zelf een paar keer (voorzichtig) met de vorm op het aanrechtblad tikken.
• Zet de cheesecake 30 minuten in de oven.

• Laat hem in de vorm een half uur tot een uur afkoelen en zet hem daarna – ingepakt in bijvoorbeeld aluminiumfolie – minimaal twee uur in de koelkast.
• Voor de frambozensaus breng je de frambozen met een klein scheutje water aan de kook. Laat dit al roerend koken totdat alle frambozen uit elkaar vallen. Pureer de saus met een staafmixer en laat het eventueel nog door een zeef lopen als je geen frambozenpitjes in je saus wilt hebben.

TIPS EN TRICKS

• Een vanillestokje vind je gewoon in de supermarkt tussen alle andere kruiden, kaneelstokjes, steranijs etc.
• Wij vinden zelf de zure frambozensaus heel goed passen bij de zoete en romige cheesecake. Dit maakt het geheel namelijk lekker fris. Vind je de saus toch te zuur dan kun je er een eetlepel suiker doorroeren tijdens het koken. Als je de saus al gekookt hebt dan kun je beter kiezen voor poedersuiker omdat dat makkelijker oplost.
• Je kunt deze taart (en ook de saus) heel goed van tevoren maken. Wij hebben hem zelf drie dagen na het bakken pas gegeten en toen smaakte hij heerlijk.