



CHEESECAKEJES

DIT HEB JE NODIG

CRUST

- 1 pakje digestive koekjes
- 57 gr boter (gesmolten)
- 2 el suiker
- 1 1/2 el rozemarijn
- 1/2 tl zout

VULLING

- 290 gr fijne suiker
- 330 gr cream cheese
- 500 gr ricotta
- 1/2 tl vanille
- 65 ml citroensap
- 2 1/2 el citroenrasp
- 5 eieren
- 1 1/2 el maizena
- 1 1/2 el water

LEMON CURD

- 160 gr fijne kristalsuiker
- 6 eidooiers
- schil van 2 citroenen
- 100 ml citroensap
- 100 gr koude boter (in blokjes)

MERINGUE

- 3 eiwitten
- 120 gr fijne kristalsuiker

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 150°C.

Maal de koekjes. Voeg de gesmolten boter, suiker, rozemarijn en zout toe aan de koekkrumels. Verdeel dit over twee bakvormen van 25 bij 25 cm.

Meng de suiker, roomkaas, vanille, citroensap en rasp, ricotta en eieren tot een egaal mengsel. Meng de maizena met wat water. Voeg deze toe aan het roomkaasmengsel. Verdeel het mengsel over de twee bakvormen.

Bak de cheesecake in 60 minuten. Laat dit nog 40 minuten afkoelen in de oven (deur dicht). Laat minimaal 1 uur in de koelkast opstijven.

Voor de lemon curd doe je de eidooiers en suiker in een pan op middelhoog vuur. Rasp hier de citroenschil over en voeg de citroensap toe. Blijf kloppen tot het mengsel is ingedikt. Zodra dit is ingedikt haal je de pan van het vuur en druk je het mengsel door een zeef. Laat het geheel afkoelen en bewaar het in de koelkast.

Voor de meringues klap je de eiwitten stijf in een geheel onvette kom. Zodra het eiwit stijf is voeg je geleidelijk de suiker toe. Blijf kloppen, dit kan zo'n kwartier duren, tot het mengsel glad en glimmend is én de suiker is opgelost. Dit kun je controleren door de meringue tussen je vingertoppen te voelen.

Snij de cheesecake in gelijke vierkanten en bedek deze met een royale laag lemon curd. Doe hierop een laagje meringue. Dit kun je eventueel met een spuitzak erop spuiten. Als decoratie kun je wat vetplantjes maken met fondant.

Geniet!

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR

MOOI WAT PLANTEN DOEN.NL