

Lemon

Cheese Cake Zonder bakken

Boodschappen:

200g roomkaas (Philadelphia)
60g digestive koekjes, verkruid
30g gesmolten boter
3,5 gelatineblaadje
25g water
60g suiker
15g limoensap
150g yoghurt
150g slagroom stijfgeklopt
Handje pistache nootjes grof gehakt
Beetje lichte chocola au bain marie opgewarmd
springvorm van 15cm doorsnede

Bereiding:

Bekleed alleen de rand van de springvorm even met bakpapier. (plak ze even vast met een heel klein beetje boter.

Verkruid de digestive koekjes, doe ze even in een gesloten plastic zak en rol er enkele malen met een deegroller overheen.

Verwarm de boter tot deze vloeibaar is en roer deze door de verkruidde koekjes.

Verdeel dit mengsel dan over de bodem van de springvorm en druk stevig aan, kan met de onderkant van een glas en zet de vorm dan weg in de koelkast.

Roer de 200g roomkaas los en voeg daar de 60g suiker bij en roer weer tot alles glad is en voeg er dan de 15g limoensap bij en roer weer glad.

Doe er en dan de 150g yoghurt bij en roer wederom glad.

Klop de slagroom stijf en voeg deze bij het kaas/yoghurt mengsel en roer weer glad.

Week de gelatineblaadjes even in koud water, knijp ze uit en doe ze bij de 25g water en verwarm dit even in een klein pannetje (of magnetron) tot alles is opgelost. Voeg het dan in een klein straaltje, al roerend bij het kaas/yoghurt mengsel en roer alles heel goed door en giet dit over de taart bodem en strijk dan gelijk glad en zet dan de vorm, afgedekt met een glazen schaal of iets dergelijks een nacht in de koelkast.

Neem dan de rand van de springvorm en snijd er punten van. Verwarm de chocola eau bain marie en giet een beetje over de puntjes cheesecake en verdeel er wat pistachenootjes over

