

## **Cheesecake basis recept**

### **Ingrediënten voor 6-8 personen**

- 150 gr bastogne koekjes
- 50 gr gesmolten boter
- 600 gr roomkaas
- 175 gr suiker
- 3 eieren
- 125 gr zure room
- Rasp van een halve bio citroen
- 2 tl maïzena



### **Materialen**

Springvorm 20 cm

### **Zo maak je het**

1. Verwarm de oven voor op 140 graden (hete lucht).
2. Bekleed je bakvorm met bakpapier en vet de randen in met een bakspray of boter.
3. Verkruiemel de koekjes in een keukenmachine of in een theedoek door er met een deegroller op te slaan.
4. Meng de koekkrumels met de gesmolten boter en verdeel dit over de bodem van de vorm. Druk dit goed aan. Dit kan met de bolle kant van een lepel, maar gaat nog gemakkelijker met een glas.
5. Zet de bodem in de koelkast zodat deze kan opstijven.
6. Meng de roomkaas met de suiker, de zure room en de rasp van een halve citroen door elkaar.
7. Voeg één voor één de eieren toe.
8. Voeg tot slot de maïzena toe
9. Meng het niet te lang. Als het mengsel glad is, is het klaar.
10. Giet de cheesecake vulling op de bodem.
11. Bak de cheesecake in ongeveer 60 – 65 minuten af in de voorverwarmde oven. De cheesecake is klaar als hij nog een beetje wiebelig is.
12. Laat de cheesecake nog een uurtje of 2 in de oven staan, met de ovendeur op een kier.
13. Laat de cheesecake vervolgens een nachtje opstijven in de koelkast.

Optioneel: Decoreren met vruchten (doosje uit diepvries of vers) en/of chocolade au bain-marie gesmolten.

**Eet smakelijk!**