

Ingrediënten voor 8 personen

De bodem: 200 gram
theebiscuitjes 80 gr. boter
De vulling: 6 bakjes roomkaas 2
eetlepels bloem 200 gr suiker 1
vanillestokje 4 eieren en 2
eidooiers 200 gr creme fraiche
rasp van een gewassen citroen

Tijd: > 1 uur
Keuken: Amerikaans
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

New york cheesecake - de lekkerste cheesecake die er is!-

De lekkerste cheesecake die er is! Als ik deze taart serveer, wil men gegarandeerd het recept.

Hulpmiddelen

26 cm doorsnee taartvorm, oven, keukenmachine, bakpapier en veel geduld ;-)

Vorbereiding

Bekleed de bodem van je taartvorm met bakpapier. Knip stroken bakpapier af en bekleed daarmee de rand van je taartvorm. Plak de rand met wat boter vast. (de rand van je bakblik is nu zo'n 5 cm hoger dan die eigenlijk was) Verwarm de oven voor op 180 gr. Maal de koekjes in een keukenmachine fijn.

Bereidingswijze

Voeg de gesmolten boter toe aan de gemalen koekjes. Goed roeren en in de taartvorm doen. Druk goed aan met een houten lepel. Zet 10 à 15 minuten in de oven. Haal uit de oven en zet de oven nu op 200 graden. Klop de bakjes roomkaas doorelkaar en voeg 1 voor 1 de overige ingrediënten toe. Klop steeds maar even met het nieuwe ingrediënt erbij. Let op de juiste volgorde! Eerst de suiker, dan de bloem, citroenrasp, vanille en dan 1 voor 1 de eieren en daarna de eidooiers. Voeg als laatste de creme fraiche erdoor en zorg ervoor dat je heel kort nog doorklopt. Schenk het mengsel in de taartvorm, zet in de oven gedurende 15 min op 200 graden. Zet vervolgens de oven op 100 graden en laat de taart er 1 uur instaan. Daarna zet je de oven uit en laat je de taart nog 1 uur in de oven staan met de deur op een kier (stop er een theedoek oid tussen) Dan de taart pas uit de oven, goed af laten koelen. Minimaal 12 uur later zijn de smaken op zijn best! Dus het handigst is de taart 1 dag van te voren te maken. (het duurt even, maar dan heb je een heerlijke taart!)

Serveertips

Topping: eventueel vers fruit zoals aardbeien of frambozen erop



