

Ingrediënten

60 gram boter, 170 gram bastogne koeken, 400 gram monChou Zacht & romig, 400 gram vanillekwark, 4 eieren, 50 gram suiker, de geraspte schil van 1 citroen, 4 eetlepels citroensap, 125 gram zure room, 1 eetlepel witte basterdsuiker, 1 zakje vanillesuiker, 250 gram aardbeien.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Amerikaanse strawberry cheesecake

Zachte kaastaart van "Vifke"

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 150 graden.

Bereidingswijze

Laat de boter smelten, maal de koek fijn in keukenmachine of in plastic zak met deegroller fijn maken. Roer er de boter door en druk het op de bodem van een springvorm (24 centimeter) Zet dit tot gebruik in de koelkast. Mix Mon Chou, vanillesuiker, kwark, eieren, 50 gram suiker, citroenrasp en citroensap tot een egale massa. Schenk de massa in de vorm. Bak de taart in het midden van de oven 50 minuten. Laat de taart afkoelen. Roer met de mixer de zure room met de basterdsuiker en de vanillesuiker luchtig.

Serveertips

Strijk de room over de taart uit. Was de aardbeien en versier de taart ermee.

