

Ingrediënten voor 12 personen

250-300 gram volkoren
biscuitjes(de countrykoekjes van
AH zijn erg lekker), 100 g boter, 1
el kaneelpoeder, 400 g verse
naturel roomkaas(koop een
goedkope bij de Lidl of Edah bv;
is net zo lekker!), 400 ml creme
fraiche, 3 eieren, 200 g witte
basterdsuiker, 1 kleine
sinaasappel, 1 kleine citroen

Tijd: > 2 uur

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Original Cheesecake

Ik ben erg tevreden over deze smeuge, verslavende Australische cheesecake met een frizure topping. Moet wel lang in de oven en is het allerlekkerst na 2 dagen!

Hulpmiddelen

Springvorm van 24 cm, evt.keukenmachine

Vorbereiding

Verkruimel de koekjes in de keukenmachine. Smelt de boter en doe deze samen met het kaneelpoeder bij de koekjes. Doe bakpapier om de bodem van de springvorm en vet deze in. Doe het koekjesmengsel hierin en druk goed aan. Zet weg in de vriezer of koelkast. Splits 1 ei. Rasp de schil van de sinaasappel en citroen(niet het bittere witte gedeelte!!)en pers de vruchten uit. Verwarm de oven voor op 150 graden.

Bereidingswijze

Klop de roomkaas met de rasp en het sap in een kom tot een dikke creme. Voeg 2 eieren en 1 dooier een voor een toe. Voeg de suiker en de creme fraiche toe. Klop niet te lang! Klop het overgebleven eiwit stijf en spatel dat voorzichtig door het mengsel. Giet alles in de springvorm. Bak de taart ongeveer een uur, draai daarna de temperatuur terug tot 100 graden en bak nog een half uur. Laat dan afkoelen in de vorm en zet in de koelkast. De taart heeft een prachtige goudbruine korst en is nu nog wat 'drillerig', maar je zult zien dat de volgende dag een heerlijk stevige cheesecake tevoorschijn komt!

Serveertips

Bestrijk de taart met een mengsel van 2 el creme fraiche, 3 el kwark en 2 tl vanillesuiker. Voor een extra feestelijk tintje: Kook 1 cup water en 1/4 cup suiker in een pannetje. Laat inkoken, roer af en toe. Doe hierbij wat rode vruchten (bosbessen zijn erg lekker) en laat afkoelen. Schep een beetje hiervan over elk stukje taart.