

Cheesecake (voor 1 springvorm)

ingrediënten

200 gr country cookies, in stukjes
50 gr zachte roomboter
600 gr roomkaas naturel (of 300 gr roomkaas en 300 gr ricotta)
50 ml sinaasappelsap
100 gr suiker
100 gr witte chocolade, in stukjes
2 eieren, losgeklopt
rood fruit om erbij te serveren

bereiding

Verwarm de oven voor op 175 °C en zet een springvorm klaar. Bedek de bodem hiervan met bakpapier en vet de randen in met boter.

Verkruimel de koekjes met de boter in de keukenmachine of met de staafmixer.

Verdeel dit mengsel over springvorm en druk goed aan.
(in plaats van een ronde springvorm kun je ook een vierkante springvorm of 2 kleine vormpjes gebruiken)

Meng nu de roomkaas met het sinaasappelsap, de suiker, de chocolade en de eieren in de keukenmachine of met de staafmixer.
Het wordt een heel vloeibaar mengsel.

Verdeel het daarna over het koekjesmengsel in de springvorm.

Bak de cheesecake in het midden van de oven in 50 minuten gaar. Neem uit de oven en laat het afkoelen op het rooster.



Garneer met rood fruit, granaatappel is nu bijvoorbeeld goed verkrijgbaar. Ook lekker om rood fruit uit de diepvries te ontdooien en op te warmen en dat over de cheesecake heen te gieten.

Geniet ervan!