MAISON PRIMAGO

LEMON CHEESECAKE

Ingrediënten:

- 1 pak kandijkoeken (in diepvrieszak kruimelen met deegroller)
- 75 gram boter
- ¼ l. slagroom
- 50 g witte basterd suiker of fijne kristalsuiker
- 1 eetlepel citroenrasp
- 2 el citroensap
- 250 gram ricotta
- circa 160 gram lemon curd (halve pot van 320 gram)
- Takje munt voor garnering
- Springvorm 24 cm doorsnee

Bereiding:

1. Slagroom met suiker mixen tot goede dikte. Boter langzaam laten smelten op laag vuur. Bakvorm met bakpapier bekleden zodat de cheesecake niet aan de vorm blijft plakken.
2. Kruimels door gesmolten boter roeren en massa in bakvorm over de bodem verdelen. Met bolle kant van lepel aandrukken.
3. Ricotta prakken en met citroensap door slagroom roeren en verdelen over de kruimelbodem. Afmaken met lemon curd.
4. Wanneer lemon curd te compact is de pot even in warm water zetten, dan verdeel je de curd makkelijker over de taart. Ik koos voor de makkelijkste weg en heb de lemon curd door de slagroom/ricotta geroerd.
5. Minstens 2 uur in koelkast laten opstijven.

Tips:

- Lekker met glaasje Limoncello erbij en eventueel nog bolletje citroensorbetijs.
- Cheesecake is soms lastig snijden. Een goede tip is om de taart licht aan te vriezen en dan in kleine punten te snijden.
- Voor een koolhydraatarme cheescake kun je de bodem van haverkoeken maken.