

Cheesecake met bosbessen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

250 gram boterkoekjes
100 gram boter (gesmolten)
500 gram roomkaas
100 gram suiker
2 deciliter room
1 theelepel citroenschil (geraspt)
2 eetlepels citroensap
1 vanillestokje
4 eieren
750 gram blauwe bessen

Bereidingswijze

1. **Mix de koekjes in de keukenrobot tot zeer fijne kruimels. Voeg de boter toe en mix tot een homogeen mengsel.**
2. **Bekleed een ronde bakvorm (22 cm doorsnede) met bakpapier. Druk het koekjes- en botermengsel op de bodem en strijk glad.**
3. **Mix de roomkaas met de suiker, de helft van de room, de geraspte citroenschil, het citroensap en de zaadjes van de uitgeschraapte vanillestokjes tot een romig mengsel.**
4. **Voeg een per een de eieren toe en mix telkens kort.**
5. **Giet in de bakvorm en bestrooi met de helft van de bosbessen. Roer deze door het romige mengsel.**
6. **Zet 1 uur in een op 170 °C voorverwarmde oven.**
7. **Laat volledig afkoelen.**
8. **Serveer met de rest van de bosbessen.**