



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.