



CHEESECAKE – IDDSI 4



*Cheesecake is zelf één van mijn favorieten taarten. Deze variant is zo gemaakt, helemaal **glad gemalen** en valt daarom onder niveau 4.*

Benodigdheden:

- 50 gram MonChou (of andere roomkaas)
- 60 gram kwark
- 1 eetlepel (poeder)suiker
- 3 Lotuskoekjes of 2 Bastognekoekjes
- eventueel citroensap- en rasp
- handmixer
- serveerring of eenpersoonsschaaltje met diameter van 7-9 cm

Aan de slag:

1. Leg de koekjes op een schaalje en besprenkel deze met wat lepels gekookt water. Laat even intrekken. Prak ze vervolgens helemaal fijn totdat er geen klontjes meer in zitten en druk in de ring of het schaalje. Zet in de koelkast.
2. Doe ondertussen de MonChou, de kwark, de suiker en eventueel een scheutje citroensap en wat rasp van de citroen in een kom. Klop dit met de handmixer tot een luchtig mengsel. Stort dit in de ring of in het schaalje op de koekjeslaag. Laat minstens 2 uur in de koelkast opstijven.
3. De basis-cheesecake is nu klaar. Wanneer je ervoor kiest om geen saus bovenop te doen, kan je serveerring nu verwijderen. Kies je ervoor om een saus op de cheesecake te maken, verwijder de ring dan pas op het laatst.

Benodigdheden bosbessensaus: 1 handje (diepvries)bosbessen (± 30 gram), lepeltje suiker, zeef, steelpan



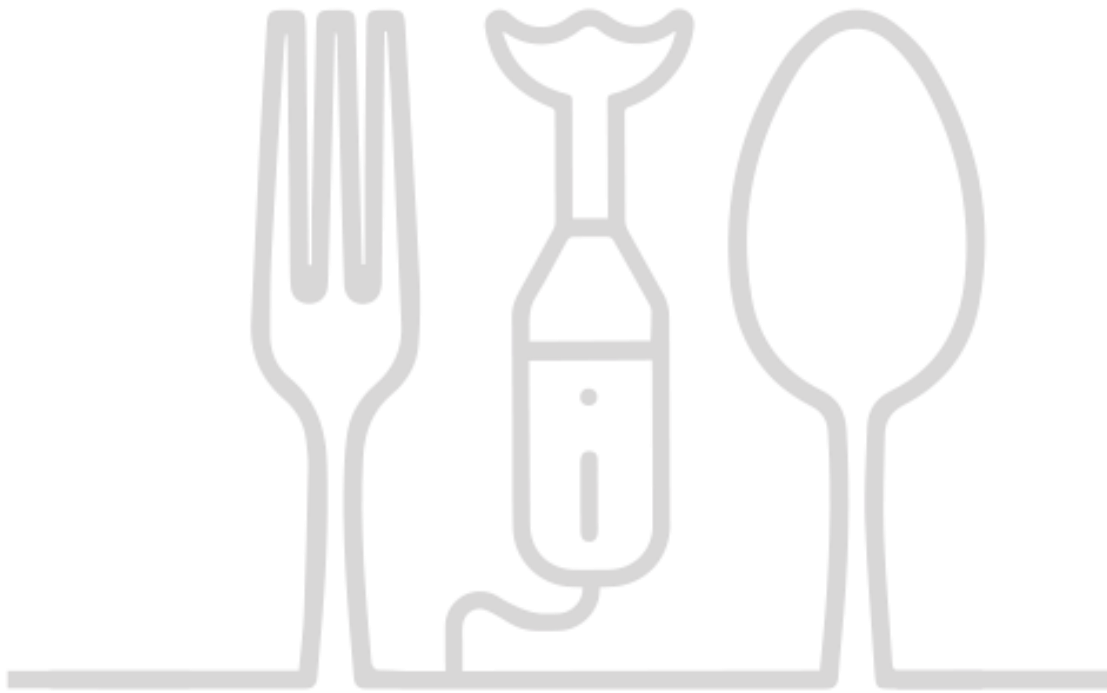


4. Kook de bosbessen op middelhoog vuur in de steelpan met een lepeltje suiker. Plet de bessen met een lepel plat. Giet daarna door een zeef in een kommetje, zodat je alleen de saus overhoudt. Giet de saus voorzichtig over de cheesecake.

5. Verwijder de serveerring wanneer je deze hebt gebruikt. Serveer direct. Lekker om met z'n tweeën te delen!

Variaties:

aardbeiensaus / bosvruchtenjam / chocoladesaus



DAT IS EVEN
SLIKKEN

