Cheesecake basisrecept

Opzoek naar het perfecte basisrecept voor een lekkere cheesecake? Zoek niet verder! Dit cheesecakerecept is niet moeilijk om te maken dankzij de FunCakes mix voor Cheesecake. Dat wordt smullen!

Boodschappenlijstje

Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733

€ 3,85

Patisse Ceramic Springvorm Ø20cm

P03310

€ 12,35

Ingrediënten

- 250 g FunCakes Mix voor Cheesecake
- 250 g slagroom
- 250 ml water
- 200 g kruimelkorst naar keuze
- 200 g roomkaas
- 90 g gesmolten roomboter
- Aardbeienjam
- Aardbeien

Benodigdheden

- Bakpapier
- Patisse Ceramic Springvorm Ø20 cm

Stap 1: Het voorverwarmen van de oven

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C). Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm en zet hier de rand weer op.

Stap 2: Het maken van de koekbodem

Kies de koekjes die je wilt gebruiken als bodem. Meng deze met 90 gram gesmolten boter. Doe de koekmix in de springvorm, verdeel gelijkmatig en druk aan. Laat de koekbodem ongeveer 15 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 3: Het bereiden van de cheesecake

Bereid 250 gram FunCakes mix voor Cheesecake volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spatel dit vervolgens op de koekbodem en bak de cheesecake in 60-70 minuten gaar. Laat de cheesecake vervolgens afkoelen op het aanrecht.

Stap 4: Het decoreren van de cheesecake

Smeer wat aardbeienjam op de cheesecake en versier met verse aardbeien.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes