



Lemon Cheesecake

Deze Citroen Cheesecake heeft een overheerlijke koekbodem van biscuits of bastogne. Verder bestaat de cheesecake uit roomkaas, suikerbakkerspoeder, slagroom en de zaadjes van een vanillestokje. De cheesecake is smakelijk gedecoreerd met slagroom en citroen schijfjes. Het is een heerlijk frisse taart perfect voor nu het weer wat warmer begint te worden! Maak deze Citroen Cheesecake super makkelijk zelf met dit recept.

Boodschappenlijstje



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,49



Taylor & Colledge Vanillestokjes
Biologisch

1-96-000468
€ 7,69



FunCakes Acetaatfolie 8 cm x 20 m

F83110
€ 6,99



FunCakes Parchment Paper Sheets
25x25 cm pk/50

F83460
€ 3,95



Patisse Profi Springvorm Ø24cm

P02924
€ 10,95

Ingrediënten

- 200 gram FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 1 Taylor & Colledge Vanillestokjes Biologisch
- 200 gram koekjes (Bastogne of biscuitjes)
- 100 gram gesmolten boter
- 1200 gram roomkaas (Philadelphia naturel)
- 300 ml slagroom
- 3 citroenen
- 6 blaadjes gelatine
- 1 flinke theelepel citroensuiker

Benodigdheden

- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm pk/50
- Patisse Profi Springvorm Ø24cm
- FunCakes Acetaatfolie 8 cm x 20 m

Stap 1: Maak de bodem

Maal 200 gram van de koekjes naar keuze fijn en meng 100 gram gesmolten boter door de gemalen koekjes heen. Leg een vel FunCakes Parchment Paper Sheet op de bodem van de Patisse Profi Springvorm en trek de rand er omheen. Maak de binnenkant van de springvorm nat met wat water en plak de FunCakes Acetaatfolie hier tegenaan. Schep de gemalen koekkruimels met boter in de springvorm en druk het glad met gebruik van een lepel.

Stap 2: Maak de vulling

Doe de roomkaas, FunCakes Suikerbakkerspoeder, de zaadjes van het aylor & Colledge Vanillestokje en de slagroom in een kom en mix het tot een glad mengsel (mix het niet te lang, want dan wordt het te vloeibaar).

Stap 3: Maak de cheesecake af

Rasp twee citroenen en pers ze uit. Spatel de citroensuiker en de rasp door het roomkaasmengsel heen. Week de gelatine in ruim water en verwarm het citroensap vervolgens in een pannetje. Voeg de uitgeknepen gelatine toe aan het citroensap. Spatel dit door het roomkaasmengsel heen en schep dit mengsel boven op de koekbodem, strijk daarna de bovenkant glad. Zet de cheesecake overnacht in de koelkast en decoreer hem daarna met slagroom en schijfjes citroen.

Ga je binnenkort een high tea organiseren? Neem dan eens een kijkje in dit [High Tea blog](#) voor nog veel meer lekkere recepten zoals [scones](#), [bitterkoekjes](#) en een [lekkere blondie](#)!