

Cheesecake met aardbeien

6 personen

Ingrediënten

- 400gr. aardbeien
- 50 gr. boter of margarine
- 500gr. roomkaas of kwark
- 250 ml. slagroom
- 6 el. witte basterdsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 5 blaadjes gelatine
- 2 citroenen
- 1 sinaasappel, liefst biologisch, schil raspen en vrucht uitpersen
- 250 gr. biscuits

Bereiding

- De biscuits verkrumelen, boter smelten, vermengen met de koekkrumels en er de bodem van een springvorm mee bedekken, met de bolle kant van een lepel aandrukken en in de koelkast zetten
- De slagroom met de basterd- en vanillesuiker opkloppen, de roomkaas of kwark en sinaasappelrasp er door roeren. Sinaasappelsap bewaren
- De gelatine in koud water weken
- De citroenen uitpersen en het sap met sinaasappelsap verwarmen
- De gelatineblaadjes uitknippen en door het sap roeren en laten oplossen
- Gelatinemengsel door roomkaasmengsel roeren
- De aardbeien schoonmaken en in stukjes snijden (enkele bewaren voor de garnering) en door de roomkaas crème scheppen
- Roomkaasmengsel op de koekbodem uitstorten en de taart minimaal 4 uur in de koelkast laten opstijven

