


Lemon Cheese cake



 Bereiden in: oven

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 200 gr. roomkaas
- 1 eetlepel citroensap
- 60 gr. suiker
- 25 gr. roomboter
- 1 ei
- Half pak Bastogne koeken
- 1 eetlepel melk

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Lemon Cheesecake

Bereiding

- 1 Meng de roomkaas in de keukenmachine, klop deze glad samen met de suiker. (niet Luchtig maken)
- 2 De eieren en de melk beetje bij beetje toevoegen, vervolgens de citroensap toevoegen aan de kaas en bewaren in een beslagkom.
- 3 Laat de boter smelten.
- 4 De Bastogne koeken fijn kruimelen in de keukenmachine, hierbij de gesmolten boter door doen en een deeg van kneden.
- 5 Bedek nu een bakplaat met bakpapier. Druk de Bastogne goed in de bodem van de bakplaat. Giet hier de kaas massa voorzichtig op en verdeel het gelijkmatig over de vorm
- 6 Bak af op 170 graden +- 15 min

Serveren

met gepocheerde specerijen peer en gekarameliseerde walnoot

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten