

CHEESECAKE MET FRAMBOZENS AUS



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** springvorm 26-28 cm

Ingrediënten : 4-6 personen

- 200 g speculaas - 50 g gesmolten boter - 3 limoenen (onbespoten) - 500 g mascarpone op kamertemperatuur - 100 ml slagroom - 50 g poedersuiker - FRAMBOZENS AUS - 500 g frambozen - 150 g kristalsuiker - enkele druppels citroensap

1. Mix de in stukjes gebroken speculaas en de boter in de grote kom met het metalen mes.
2. Bedek de bodem van een springvorm gelijkmatig met de koekkruimels en druk goed aan.
3. Rasp het groen van de limoenschil.
4. Klop in de grote kom met de eiwitklopper de mascarpone, de slagroom, de poedersuiker, de rasp en het sap van 2 limoenen.
5. Verdeel het mengsel met de spatel over de taartbodem.
6. Laat minstens 2 uur op een koele plaats rusten.

VOOR DE FRAMBOZENS AUS

1. Doe de frambozen en de suiker in de grote kom met het metalen mes.
2. Voeg enkele druppels citroensap toe en mix 1 minuut.
3. Proef de saus en voeg zo nodig suiker of citroen toe.

4. Zeef de saus om de pitjes te verwijderen.

5. Bewaar koel.

Tip van de chef :

Deze cheesecake is ook zonder saus heel lekker. Vervang voor een rode vruchtensaus de helft van de frambozen door aardbeien. Gebruik de Juicekit-accessoire, dan wordt de saus nog lekkerder.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■