



## New York cheesecake

*De originele romige, volle cheesecake op een krokante koekbodem. Traag gebakken in de oven voor een fluweelzachte, smeïge structuur zonder barsten.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>70'</b>	<b>10</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

200 gr bastognekoeken  
90 gr boter, gesmolten  
600 gr roomkaas (op kamertemperatuur)  
180 gr fijne suiker  
3 eieren (op kamertemperatuur)  
200 ml zure room  
1 el bloem  
1 kl vanille-extract  
rasp van 1 biologische citroen

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 160°C (boven- en onderwarmte). Bekleed de bodem van een springvorm van 24 cm met bakpapier en vet de rand licht in met boter.
- 2.** Verkruimel de bastognekoeken fijn in een keukenrobot of in een zipzak met een deegroller. Meng de kruimels met de gesmolten boter tot een gelijkmatig vochtig mengsel. Verdeel over de bodem van de springvorm en druk stevig en gelijkmatig aan met de bodem van een glas. Zet minstens 15 minuten in de koelkast om op te stijven.
- 3.** Klop de roomkaas op kamertemperatuur met de suiker glad en luchtig met een handmixer op lage snelheid. Voeg de eieren één voor één toe en mix telkens kort na elk ei. Voeg daarna de zure room, de bloem, het vanille-extract en de citroenrasp toe. Meng enkel tot een gladde, homogene massa. Niet te lang kloppen, want te veel lucht veroorzaakt barsten.
- 4.** Giet het beslag op de gekoelde koekbodem en strijk de bovenkant glad met een spatel.
- 5.** Bak de cheesecake 65 tot 70 minuten in het midden van de oven. Het midden mag aan het einde van de baktijd nog licht wiebelen, de randen zijn wel stevig gestold.
- 6.** Zet de oven uit en laat de cheesecake met de ovendeur op een kier staan gedurende 1 uur. Dit geleidelijk afkoelen voorkomt barsten in de bovenkant.
- 7.** Haal de cheesecake uit de oven en laat volledig afkoelen op het aanrecht. Dek daarna af en laat minstens 4 uur, bij voorkeur een volledige nacht, opstijven in de koelkast voor je aansnijdt.

### Tip

Gebruik roomkaas en eieren die op kamertemperatuur zijn. Zo mengt het beslag gladder en zonder klontjes, wat een egaalste structuur en minder kans op barsten geeft.

### Lekker met

Serveer met een lepel verse aardbeiencompote of een handvol verse rood fruit.

### Dranktip

Combineer met een glas ijskoude prosecco of een kop sterke filterkoffie om de rijkdom van de cheesecake te counteren.