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

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Lemon Cheese cake

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten