



Lemon Cheese cake



Bereiden in: oven

Vorbereiding: 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 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



Image not found

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



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten