



New York Cheesecake

16 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de New York Cheesecake bodem:

130 g tarwe biscuits
80 g margarine (gesmolten)

Voor de New York Cheesecake vulling:

800 g MonChou
150 g suiker
1 tl Dr. Oetker Citroen Aroma
4 eieren
2 el Dr. Oetker Custard
180 ml slagroom

Voor de topping:

250 g Crème fraîche
30 g poedersuiker

- 1 Bekleed een springvorm met bakpapier of vet de vorm in.
- 2 Verkruimel de koekjes. Meng er gesmolten boter door. Verdeel de kruimelkoekbodem over de springvormbodem en maak een opstaand randje van ongeveer 2 cm. Zet de bodem ongeveer tien minuten in de koelkast.
- 3 Meng de roomkaas, suiker en citroenaroma tot een glad cheesecake mengsel. Roer daarna de eieren er één voor één kort door.
- 4 Klop de slagroom met de custard lobbige. Meng het daarna door het New York Cheesecake mengsel.
- 5 Vewarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 45 Minuten

- 6 Haal de springvorm uit de koelkast en verdeel het cheesecake mengsel over de bodem. Strijk het glad. Bak de cheesecake in ongeveer 45 minuten gaar. Laat de oven aan staan.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 7 Laat de cheesecake ongeveer tien minuten afkoelen op een rooster. Meng ondertussen de crème fraîche met de poedersuiker.
- 8 Verdeel de crème fraîche over de cheesecake en bak de cheesecake nog tien minuten in de warme oven.
- 9 Laat de New York Cheesecake afkoelen en zet 'm daarna nog minimaal vier uur in de koelkast, zodat hij goed stevig wordt.

