



Lemon curd cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 1 portie [Speculoos koekjes](#)
- 30 gram kokosolie
- 300 gram roomkaas
- 150 gram geweekte ongezoeten cashewnoten
- 80 gram Griekse yoghurt
- 5 gram vanille extract
- 145 gram ahornsiroop
- 350 milliliter citroensap (6 grote citroenen)
- 6 eieren



Lemon curd cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt allereerst de kokosolie in een pannetje. Doe vervolgens de koekjes in de keukenmachine en voeg daar de gesmolten kokosolie aan toe. Mix tot je een kruimelig geheel hebt. Doe een bakpapiertje in de brownievorm en verdeel het koekmengsel gelijkmatig over de bodem, druk even goed aan. Voor de vulling doen we de geweekte cashewnoten in de keukenmachine. Daar voegen we de roomkaas, de Griekse yoghurt, het vanille extract en 25 gram van het ahornsiroop aan toe. Mix tot het een glad mengsel is geworden, verdeel vervolgens gelijkmatig over de bodem in de springvorm. Zet minimaal 6 uur in de koelkast om op te stijven.

Voor de topping maken we de lemon curd. Hiervoor doe je het citroensap in een pannetje op middelhoog vuur. Daar voeg je de eieren één voor één aan toe en de rest (120 gram) van de ahornsiroop. Blijf dit goed roeren tot het een dik en stevig mengsel is geworden. Zeef vervolgens het mengsel, zodat de stukjes scrambled egg overblijven en verdeel daarna over de taart. Zet nog minimaal 2 uur in de koelkast om verder op te stijven en genieten maar!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL