



Frambozen cheesecake met kruimellaag

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 135 gram ongezouten roomboter
- 250 gram [speculooskoekjes](#)
- 900 gram roomkaas
- 210 gram rietsuiker
- 1 vanillestokje
- 120 gram zure room
- 120 gram amandelmeel
- 4 eieren
- 250 gram frambozen



Frambozen cheesecake met kruimellaag

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Smelt 75 gram van de boter in een pannetje op laag vuur. Verkruimel ondertussen de koekjes helemaal. Meng de verkruimelde koekjes met de gesmolten boter en verdeel over de bodem van de springvorm. Druk goed aan met een natte lepel en bak 8 minuten in de voorverwarmde oven, laat vervolgens helemaal afkoelen.

Mix vervolgens de roomkaas met 150 gram van de rietsuiker goed door in de keukenmachine. Verwijder het merg uit het vanillestokje en voeg dat ook toe met de zure room en 30 gram van het amandelmeel. Mix opnieuw voordat je de eieren één voor één toevoegt. Tot slot mix je het tot een glad geheel en giet je dat over de afgekoelde bodem.

Maak de crumble door de rest van de boter (60 gram) te smelten, giet daarna in een kom met de rest van het amandelmeel (90 gram) en de rietsuiker (60 gram). Kneed dit tot een kruimelig deeg en verdeel over het roomkaas mengsel. Bak de taart in ongeveer 80 minuten gaar.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL