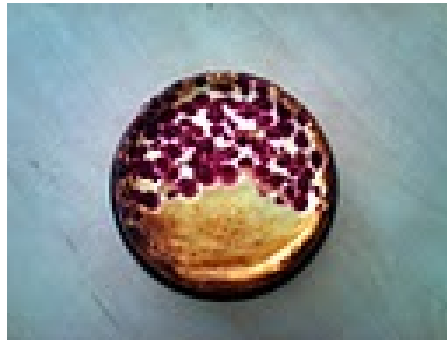




Glutenvrij hoort erbij!

Raspberry cheesecake (± 12 stukken)



Ingrediënten

Ingrediënten bodem

40 gram boter of margarine
1 ei
110 gram Margherita mix voor cake (Schär A)
20 ml melk

Ingrediënten vulling

150 gram witte basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
150 gram slagroom
20 gram witte meelmix (Schär C "Kuchen & Kekse")
3 eieren
500 gram volle kwark
1 citroen
125 gram frambozen

Bereiding

Vet een springvorm in (Ø 24 of 26 cm).

Verwarm de oven op 180°C (hete lucht).

Mix in de beslagkom 40 gram boter glad.

Voeg de meelmix en de melk toe, meng even en voeg dan het ei toe. Mix dit tot een glad beslag.

Spread het beslag uit over de bodem van de springvorm.

Weeg in dezelfde beslagkom de basterdsuiker af. Voeg de vanillesuiker en de slagroom toe en mix tot het steviger wordt.

Was de citroen goed en rasp wat van de schil (zoveel als je zelf wilt).

Pers de citroen uit, je hebt ongeveer 65 gram sap met eventueel wat vruchtvlees nodig.

Roer nu achtereenvolgens door de slagroom de meelmix, de eieren, de kwark en als laatste het citroensap en citroenrasp. Roer telkens even door tot een dikke gladde massa.



Giet de vulling voorzichtig op de bodem. Verspreid de frambozen over de vulling.

Bak de taart in ongeveer 40 minuten gaar. De bovenkant moet wat gekleurd zijn en redelijk stevig zijn.

Laat de cheesecake in de vorm afkoelen, na een uurtje kan dat in de koelkast.

