



# Siciliaanse cheesecake met frambozen



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

100 gram boterkoekjes (naar keuze)  
50 gram boter (+ extra)  
500 rollen ricottakaas  
2 eieren  
120 gram suiker (+ extra)  
1 snuifje zout  
1 vanillestokje  
1 eetlepel citroensap  
30 gram bloem  
7 gram bakpoeder  
500 gram frambozen  
1 limoen (sap)  
1 1/2 eetlepels bloedsuiker

## Bereidingswijze

- 1.** Beboter een springvorm van 22 cm doorsnede en bekleed de randen en de bodem vervolgens met bakpapier.
- 2.** Mix de koekjes in de keukenrobot tot kruimels en meng ze met 30 g gesmolten boter. Druk dit mengsel op de bodem van de springvorm en maak glad met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm in de koelkast.
- 3.** Roer de ricotta los in een kom.
- 4.** Mix de eieren met 120 g suiker en het snuifje zout tot een romig, bleek mengsel. Voeg de rest van de boter (op kamertemperatuur, in blokjes) toe tot die volledig is opgenomen. Snij het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap de zwarte kern er met een mesje uit. Voeg dit samen met het citroensap toe. Zeef hierboven de bloem met het bakpoeder en spatel door het mengsel. Roer vervolgens de ricotta er voorzichtig doorheen. Giet in de vorm over de koekjesbodem.



- 5.** Zet 50 à 60 minuten in een op 175 °C voorverwarmde oven. Laat de cheesecake volledig afkoelen in de vorm.
- 6.** Doe de frambozen met het limoensap en de extra suiker in een steelpan. Breng aan de kook, roer goed en haal onmiddellijk van het vuur.
- 7.** Haal de cheesecake uit de springvorm en snij in partjes. Bestrooi met bloedsuiker. Serveer met de frambozen.