

Mini cheesecakes met geroosterd steenfruit

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

9 boterkoekjes
30 gram boter
450 gram roomkaas (type Philadelphia)
150 ml karnemelk
100 gram bloemsuiker
1 ei
1 eierdooier
1 theelepel vanille-extract
1 perzik
2 abrikozen
1 nectarine
1 eetlepel honing
2 eetlepels dessertwijn (bv. Marsala of port)
1 citroen (schil, geraspt)

Bereidingswijze

1. **Plaats 9 papieren vormpjes in een muffinplaat. Doe de koekjes in een zakje en verkruimel ze met een deegrol. Meng de kruimels met de gesmolten boter en verdeel over de 9 papieren vormpjes. Druk goed aan op de bodem.**

2. **Roer de roomkaas met de karnemelk, de bloemsuiker, de eieren en het vanille-extract tot een glad mengsel. Giet in de papieren vormpjes (tot de rand) en zet 20 minuten in een op 150 °C voorverwarmde oven.**

3. **Zet de oven af en laat de cheesecakes afkoelen in de oven (minstens 2 uur). Zet ze daarna minstens 3 uur in de koelkast.**

4. **Snij het fruit in stukjes en schep het in een ovenschaal. Doe er de honing en de dessertwijn bij.**

5. **Zet 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen.**
6. **Verdeel het fruitmengsel over de cheesecakes en serveer meteen.**
7. **Werk af met een beetje geraspte citroenschil.**