

New York Cheesecake met frambozen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 pak sweet switch breakfast biscuits
100 gram roomboter
3 eieren
1 eierdooier
1 vanillestokje (gesplitst, zaadjes eruit geschraapt)
2 eetlepels stevia (naar eigen smaak)
3 eetlepels bloem
1 snuifje zout
1 citroen (geraspte schil + 1 eetlepel citroensap)
900 gram roomkaas (type Philadelphia)
150 ml zure room
1 bakje frambozen
1 kopje amandelschilfers

Bereidingswijze

1. **Smelt de boter lichtjes.**
2. **Verkruimel de koekjes in de keukenrobot en meng met de boter.**
3. **Bekleed een ronde springvorm (23 cm doorsnede) met bakpapier en druk het koekjesmengsel hierin. Strijk de bodem glad. Zet 10 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen op een rooster.**
4. **Zet de oven op 200 °C.**
5. **Klop de roomkaas romig in de keukenrobot. Voeg stevia toe en proef of het zoet genoeg is. Voeg dan de bloem en een snuifje zout toe. Voeg nu de vanille, citroenrasp en citroensap toe. Klop één voor één de eieren en de eierdooier erin. Voeg dan de zure room toe en meng op lage snelheid tot alles mooi glad is.**

6. **Bestrijk het bakpapier op de randen van de springvorm met gesmolten boter en giet er dan de vulling in. Zet in de oven. Verlaag de temperatuur na 10 minuten tot 90 °C en laat nog 25 minuten staan. Schud zachtjes met de springvorm, de vulling moet nog een beetje lobbig zijn. Zet de oven dan volledig af en laat de cake nog 2 uur in de oven staan, zonder de deur te openen. Maak je geen zorgen als er bovenaan een barst verschijnt, dat is normaal.**

7. **Als de cake helemaal is afgekoeld, kun je hem afwerken met frambozen en amandelschilfers.**