

RECEPT



CHEESECAKE

MET HONING EN ROZEMARIJN

van Yvon Jaspers

ambassadeur van het Ronald McDonald Kinderfonds



Keeping families close™



RECEPT

Taart voor 10-12 personen

Bereidingstijd: ± 15 min./oventijd
± 1 uur en 25 min./opstijven ± 1 uur +
een hele nacht

INGREDIËNTEN

- 200 g haverkoekjes
- 4 takjes rozemarijn
- 70 g boter, gesmolten
- 140 g vloeibare honing
- 600 g roomkaas, op kamertemperatuur
- 125 g crème fraîche, op kamertemperatuur
- 75 g fijne kristalsuiker
- 3 eieren (M), op kamertemperatuur
- 25 g maïzena
- rasp van ½ biologische citroen

OOK NODIG

- keukenmachine, optioneel deegroller
- springvorm van 20 cm Ø, ingevet en bodem + zijkanten bekleed met bakpapier
- braadslede





AAN DE SLAG

Verwarm de oven voor tot 175 °C. Maal de haverkoekjes fijn in een keukenmachine of doe ze in een stevige plastic zak en sla ze fijn met een deegroller.

Hak de naaldjes van ½ takje rozemarijn fijn. Meng de koekkrumels met de gehakte rozemarijn en de gesmolten boter. Verdeel het kruimelmengsel over de bodem van de ingevette vorm en druk dit gelijkmatig aan. Dat gaat makkelijk met de onderkant van een glas, of de bolle kant van een lepel. Bak de bodem 10 minuten en laat helemaal afkoelen.

Pluk intussen de rest van de rozemarijn in kleine toefjes en laat met de honing in een kleine pan afgedekt op laag vuur ± 10 minuten zachtjes trekken. Neem van het vuur en laat afkoelen. Verwijder de rozemarijn en houd apart.

Verlaag de oventemperatuur naar 130 °C en zet een braadslede met kokend water onder in de oven. Meng in een kom 85 gram van de rozemarijnhoning met de roomkaas, crème fraîche, 60 gram kristalsuiker, de eieren, maïzena en citroenrasp goed door elkaar. Schep op de koekjesbodem en tik even met de vorm op het aanrecht, zodat de bovenkant glad wordt. Bak de cheesecake in het midden van de oven in ± 1 uur en 15 minuten uur gaar. De taart moet gestold zijn, maar mag in het midden nog wel wat wiebelen. Laat de cheesecake afkoelen tot kamer-temperatuur en zet hem daarna een nacht in de koelkast om helemaal op te stijven.

RECEPT



Wentel de achtergehouden rozemarijntoefjes door de laatste 15 gram suiker. Versier de taart met de gesuikerde rozemarijn en bedruppel met extra rozemarijnhoning.

Eet smakelijk!



Ronald McDonald
Kinderfonds Nederland
Keeping families close™

