Glutenvrije cheesecake met lemoncurd

Ingrediënten

35 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
260 g (gram) Biscuits (glutenvrij)
600 g (gram) Roomkaas
200 g (gram) Suiker (fijne)
3 tl. (theelepels) Citroensap
250 g (gram) Zure room
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
3 Stuk(s) Ei
1 Potje(s) Lemoncurd

Keukenspullen

Mixer met gardes
Spatel
Springvorm Ø24 cm
Lepel

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 120°C / hetelucht 110°C).
Bekleed een bakvorm van 24 cm met bakpapier.

2. Cheesecake bodem maken

Maal de **biscuits (260 g)** fijn. Zet een steelpannetje op het vuur en smelt hier de **boter (35 g)** in. Meng de koekkruimels erdoor en verdeel dit over de bodem van de bakvorm. Druk het plat met een lepel en zet in de koelkast.

3. Cheesecake maken

Neem een mengkom en mix hierin een aantal minuten de **roomkaas (600 g)** samen met de **suiker (200 g)** tot een zacht en glad geheel. Voeg dan de **zure room (250 g)**, een beetje **citroensap (3 el)** en het **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)** toe en meng goed. Zet de mixer weg en schep nu één voor één de **eieren (3 stuks)** er doorheen. Het is belangrijk dat je dit niet met de mixer doet. Giet het mengsel in de bakvorm. Zet de taart voor 65 minuten in de voorverwarmde oven. Wanneer de taart klaar is zet je de oven op een kier (en uit) en laat je hem op deze manier een uur afkoelen.

4. Cheesecake bakken

Haal de cheesecake hierna uit de oven en maak de zijkanten voorzichtig los met een mesje. Zet de cheesecake wanneer hij op kamertemperatuur is voor minstens vier uur in de koelkast om op te stijven. Smeer vervolgens een lekkere laag **lemon curd** boven op de cheesecake, zo dik als je zelf wilt!