New York Cheesecake

Een razend populaire klassieker!

Ingrediënten

150 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
4 Stuk(s) Ei
80 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
800 g (gram) MonChou®
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Citroenaroma (bijv. Dr. Oetker)
180 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
2 tl. (theelepels) Custard (bijv. Koopmans)
250 g (gram) Crème fraîche
30 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Handmixer
Bakpapier
Mengkom



1. Voorbereiding

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Smelt de **roomboter (80 g)** in een pannetje of in de magnetron.

Bekleed de springvorm met bakpapier of vet de vorm in.



2. Bodem maken

Verkruimel de **koekjes (150 g)** en meng de gesmolten boter door de kruimels.

Verdeel de kruimelkoekbodem over de springvorm en maak een opstaand randje van 2 cm. Druk de kruimels aan met de bolle kant van een lepel voor een mooie gelijkmatige bodem.

Zet de bodem ongeveer tien minuten in de koelkast, zodat de bodem lekker stevig wordt als de boter weer stolt.



3. Cheesecakevulling maken

Meng de **Roomkaas (800 g)**, **kristalsuiker (150 g)** en het **citroenaroma (1 tl)** tot een glad mengsel.

Spatel één voor één de **eieren (4 stuks)** door het cheesecake-mengsel.

Klop de **slagroom (180 g)** en de **custard (2 el)** lobbig. (Lobbig = wat dikker geklopt, maar nog net niet stevig. Vergelijkbare dikte als yoghurt).

Schep de slagroom door het cheesecake-mengsel.

4. New York Cheesecake bakken

Haal de springvorm uit de koelkast en verdeel het cheesecake-mengsel over de bodem. Strijk glad met een paletmes of mes.

Bak de cheesecake in ongeveer 45 minuten gaar. Laat de oven aanstaan.

Laat de cheesecake op een rooster afkoelen terwijl je de topping maakt.

> **Baktip**
> Een cheesecake scheurt snel. Je verkleint het risico op scheuren door de oven niet te hoog te zetten en niet tussendoor te openen!



5. Topping maken

Meng de **crème fraîche (250 g)** met de **poedersuiker (30 g)**.

Verdeel de crème fraîche over de cheesecake en bak de cheesecake nog 10 minuten in de warme oven.

> Deze topping zorgt voor een extra frisse smaak, een prachtig vlak oppervlak en werkt een scheurtje in de cheesecake handig weg!